

## Fiche descriptive des activités à réaliser en entreprise par l'apprenti

### **BTSA Sciences et Technologies des Aliments**

La formation en alternance suppose, pour l'apprenti, une acquisition progressive de ses compétences et le développement de son autonomie. Pour que cette formation soit bénéfique pour l'apprenti et pour l'entreprise, les activités ci-dessous doivent lui être confiées selon une progression établie avec le CFA.

Étant donné la diversité des activités nécessaires à la préparation du diplôme, si certaines activités ne sont pas développées dans l'entreprise, l'apprenti sera amené à effectuer une formation complémentaire dans une autre entreprise.

<p><b>Métiers préparés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technicien de production</li> <li>• Chef de ligne</li> <li>• Chef d'équipe</li> <li>• Responsable d'atelier</li> <li>• Assistant qualité</li> <li>• Agent recherche-développement</li> </ul> <p><b>Poursuite de formation possible :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licence professionnelle</li> <li>• Certificat de spécialisation</li> <li>• Titre homologué Responsable du Développement en Agro-Industrie</li> </ul> <p><b>Déroulement indicatif de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>32</b> semaines par an en entreprise</li> <li>• <b>20</b> semaines par an au CFA</li> </ul> <p><b>L'apprenti est un salarié particulier.</b></p> <p><b>Il a droit à 5 semaines de congés payés par an sur le temps prévu en entreprise, plus une semaine supplémentaire pour révisions, dans le mois qui précède l'examen terminal.</b></p> <p><b>L'entreprise est tenue de former l'apprenti à la sécurité sur le poste de travail et à lui présenter le document unique d'évaluation des risques professionnels.</b></p>	<p><b>1- Contrôler et gérer la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler les quantités produites, les délais de production, la qualité, la traçabilité et la conformité des produits.</li> <li>• Contrôler la performance de l'atelier de production (rendement, productivité...).</li> <li>• Contrôler le respect des règles de propreté, d'hygiène, de sécurité, le respect des procédures et de la réglementation.</li> <li>• Mesurer les écarts de production et mettre en oeuvre des ajustements nécessaires.</li> </ul> <p><b>2- Conduire la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuster le planning et gérer les priorités de fonctionnement de lignes entre elles.</li> <li>• Contrôler la disponibilité et la qualité des matières premières.</li> <li>• Procéder au réglage des machines et à leur maintenance.</li> <li>• Réaliser ou vérifier les enregistrements liés à la production.</li> <li>• Surveiller et adapter les opérations de production.</li> <li>• Assurer le lien avec le service expédition.</li> </ul> <p><b>3- Participer au management d'une équipe de production et à la communication au sein de l'entreprise et avec les fournisseurs et clients</b></p>
---	---