

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 357**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)*

BTSA : Brevet de technicien supérieur agricole option Industries agroalimentaires, spécialité Industrie des viandes

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture Modalités d'élaboration de références : Commission professionnelle consultative (CPC) du MAAPAR	Directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Directeur régional de l'agriculture et de la forêt

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

\* Activités visées :

Remarque : les fonctions et activités du technicien-animateur de production en industrie agroalimentaire décrites ci-après sont identiques pour toutes les spécialités, mais ne s'exercent pas dans les mêmes types d'entreprises industrielles et ne portent pas sur les mêmes produits selon la spécialité concernée.

#### 1. Gestion de l'atelier de production

\* Il gère l'activité de l'atelier de production (matière, qualité, process, aléas, hygiène, sécurité, prévention des pollutions) dans le cadre des instructions fournies par son supérieur hiérarchique :

1.1 Il prépare l'activité de son atelier dans le respect des instructions de son supérieur hiérarchique, des règles d'hygiène-sécurité, des procédures et dans la recherche d'une productivité optimale ;

1.2 Il assure la production ;

1.3 Il évalue les performances de l'atelier (respect des délais, quantité, taux de rebut, disponibilité des hommes et des machines), mesure les écarts et propose des actions correctives ;

1.4 Il anticipe en prenant compte les facteurs susceptibles de modifier la production ;

1.5 Il maîtrise l'ensemble des opérations techniques et technologiques mises en œuvre dans l'atelier de production ;

1.6 Il peut assurer l'élaboration, la mise en œuvre, le suivi et l'évaluation d'un plan d'action permettant d'atteindre des objectifs assignés par son supérieur hiérarchique.

#### 2. Animation du personnel

\* Il anime, coordonne l'activité des opérateurs de l'atelier de production qui sont sous sa responsabilité :

2.1 Il s'assure que les besoins en personnel de l'atelier seront satisfaits : au quotidien et de façon prévisionnelle ;

2.2 Il communique et entretient avec les membres de son équipe des relations individuelles et collectives ;

2.3 Il délègue aux opérateurs et contrôle la délégation ;

2.4 Il est responsable de la description de fonctions des personnels sous sa responsabilité ;

2.5 Il peut être sollicité lors du recrutement d'opérateurs de son atelier ;

2.6 Il est responsable de l'intégration des nouveaux opérateurs dans l'atelier ;

2.7 Il peut assurer l'évaluation des opérateurs de son atelier ;

2.8 Il se forme et participe à la formation des opérateurs ;

2.9 Il gère les relations de travail au sein de l'atelier.

#### 3. Relations avec les autres services :

\* Il assure les relations fonctionnelles avec les autres ateliers, services de l'entreprise et éventuellement tiers à l'entreprise :

3.1 Il informe les autres responsables d'ateliers ;

3.2 Il est en relation avec :

- les autres services de production afin d'atteindre les objectifs fixés ;

- le service maintenance auquel il fait appel pour élaborer les procédures visant à préserver l'appareil de production (mesure préventive) et pour intervenir après un pré-diagnostic de sa part ou des opérateurs (mesure corrective) ;

- le service laboratoire ;

- le service ou le responsable assurance-qualité ;

- le service ou le responsable recherche-développement ;

- le service commercial et/ou logistique ;

3.3 Il peut être en relation avec les fournisseurs de matières premières de fabrication et conditionnement pour tester des produits, réaliser

des essais et certains clients.

\* Capacités communes à toutes les options : - Choisir et utiliser, dans une situation donnée, un modèle mathématique adapté au traitement de l'information présentée sous différents aspects.

- Utiliser des outils informatiques.
- Communiquer dans une langue étrangère, par oral et par écrit, dans sa vie professionnelle (anglais ou allemand ou italien ou espagnol).
- Mobiliser des capacités d'expression, de communication, de relation, d'initiative.
- Se repérer dans la réalité économique et sociale.

\* Capacités spécifiques à l'option :

- Prendre en compte les dimensions économiques, financières et réglementaires de l'activité de l'entreprise.
- Expliquer et analyser le fonctionnement des filières agroalimentaires et situer l'entreprise dans ce cadre.
- Décrire les microorganismes et leur comportement dans les aliments, leur environnement, et expliquer les risques liés à leur développement, les éléments et leur maîtrise et les principes de leurs utilisations technologiques.
- Indiquer la nature et décrire les propriétés des constituants essentiels des aliments ; les identifier et expliquer leur évolution aux plans chimique et biochimique, lors des différents stades de l'élaboration et de la conservation des aliments.
- Identifier et expliquer les principes de physique mis en jeu dans une ligne de production, au sein d'une unité, afin de raisonner les besoins des équipements installés en énergie et en fluides.
- Mettre en œuvre des outils statistiques pour le contrôle des produits et des procédés.
- Animer et gérer une unité de production.

\* Capacités spécifiques à la spécialité :

- Expliquer et justifier l'écologie microbienne des viandes et des produits carnés, ainsi que les applications des métabolismes microbiens à cette industrie.
- Décrire et analyser les constituants des viandes et des produits carnés en vue d'apprécier leurs propriétés technologiques et nutritionnelles.
- Assurer la conduite d'une ligne de production au sein d'une unité agroalimentaire, en tenant compte des spécificités du produit, en recherchant une productivité optimale et les meilleures conditions de sécurité.
- Maîtriser, tant sur le plan fondamental que sur le plan de la pratique semi-industrielle, l'ensemble des technologies de transformation et de conservation des viandes et produits carnés, en ayant le souci d'être constamment en accord avec les règles d'hygiène et de qualité définies dans le cadre de la réglementation européenne ; mettre en œuvre ces technologies.

### **Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat**

\* Secteur d'activités : Les titulaires du BTS A IAA exercent majoritairement dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires (abattage, transformation de la viande, charcuterie, transformation laitière, chocolaterie et confiserie, biscuiterie, conserve...). Pour la spécialité ' Industrie de la viande ', il s'agit principalement d'entreprises industrielles de la viande : abattage, transformation de la viande, charcuterie...

L'évolution de l'environnement réglementaire et normatif (protection du consommateur) l'organisation du marché des produits agricoles transformés (PAC, accords du GATT), la dépendance des IAA à l'égard de leur principal client, la grande distribution, induisent des conséquences internes importantes pour les entreprises. Ainsi on peut citer :

- un travail approfondi et constant sur la qualité dans le cadre des démarches de certification et avec le développement des démarches d'assurance qualité ;
- une importance grandissante du management corrélée au développement de la qualité ;
- une nécessaire programmation de chaque étape de la production ;
- une coordination entre la production et les services commerciaux et fonctionnels ;
- une réactivité de l'entreprise dans le respect de délais de plus en plus courts ;
- un développement des contraintes de gestion.

Les industries de fabrication de produits alimentaires présentent une très large diversité de par leur taille, la nature de leur produit, leur marché (régional, national, à l'exportation, la grande distribution...), les technologies et leur évolution notamment dues à l'automatisation (largement répandue, partielle ou se heurtant à des barrières technologiques), les stratégies adoptées par les entreprises, l'organisation du travail.

Pour produire, les industries de fabrication de produits alimentaires comportent en règle générale tout ou partie des étapes suivantes : réception de matières premières ; préparation ; fabrication, transformation, élaboration du ou des produits ; conservation, conditionnement du ou des produits. Ces étapes sont réparties dans des ateliers contigus qui selon les modes de production et la nature des produits comportent une ou plusieurs étapes. Le développement de l'automatisation (différencié selon les entreprises et leurs produits) met en place des processus de production de plus en plus réalisés en ligne et en continu faisant appel à des technologies diverses (mécanique, électricité, électronique, hydraulique, pneumatique, automatisme...). Selon les produits mis en œuvre, les processus de production, les équipements, les modalités d'organisation du travail et la taille des entreprises, l'activité sera exercée dans un atelier de configuration ou taille variable, par son volume traité ou par le nombre d'opérateurs.

\* Types d'emplois accessibles : Les emplois occupés sont, dans leur plus grand nombre, des emplois de production (de la fabrication au conditionnement). Si la fonction production apparaît définir les emplois occupés, il convient de ne pas négliger les emplois spécifiques aux services laboratoire, qualité, recherche-développement. Ces services sont amenés à recruter de jeunes titulaires du BTS A IAA ayant ou non une expérience professionnelle en production-fabrication. Enfin l'approvisionnement ou la commercialisation des produits sont des services

susceptibles d'intégrer des titulaires du BTS IA.

Les emplois occupés sont dans leur grande majorité des emplois de techniciens ou agents de maîtrise – techniciens-animateurs de production en industrie agroalimentaire – dont l'accès est fréquemment précédé par une période de 'sas ouvrier'. Les objectifs assignés à cette période sont particuliers à l'organisation de la production, au développement de l'entreprise, à la politique de gestion des ressources humaines... Ces emplois se distinguent, entre autres, par la nature de la relation hiérarchique entretenue avec les collaborateurs. La fonction d'encadrement qui structure la mission de l'agent de maîtrise n'apparaît pas dans la mission du technicien. Selon l'organisation de l'entreprise, les emplois du 'technicien-animateur de production en industrie agroalimentaire' sont notamment dénommés : responsable d'affinage, responsable affinage-emballage, chef d'équipe fabrication, responsable du traitement et de la pasteurisation, responsable d'atelier, agent de maîtrise en fabrication, contremaître d'atelier, animateur, responsable de fabrication... Le technicien-animateur de production en industrie agroalimentaire dépend en général d'un cadre (responsable de production, directeur technique...) ou directement du directeur du site ou du chef d'entreprise. Il peut animer une équipe d'opérateurs en nombre et nature variable selon la taille et l'organisation du site industriel.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2504 : Encadrement d'équipe en industrie de transformation

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

\* Liste des épreuves terminales : N° 1 Expression française et culture socio-économique (épreuve commune à toutes les options du BTS)

N° 2 Epreuve scientifique (épreuve commune à toutes les spécialités de l'option)

N° 3 Epreuve professionnelle interdisciplinaire (épreuve spécifique à la spécialité)

A Traitement de données (épreuve commune à toutes les options du BTS)

B Projet écrit d'un produit de communication (épreuve commune à toutes les options du BTS)

C Langue vivante (anglais ou allemand ou espagnol ou italien ; épreuve commune à toutes les options du BTS)

D Economie générale et environnement socio-économique du secteur agroalimentaire (épreuve commune à toutes les spécialités de l'option)

E Epreuve scientifique et technique (épreuve spécifique à la spécialité)

F Rapport de stage (épreuve spécifique à la spécialité)

#### Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury national, présidé par un ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts, est composé : - pour deux tiers au moins d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au BTS, - pour un tiers au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées et de personnalités notoirement compétentes, dont au moins un membre de l'enseignement supérieur.
En contrat d'apprentissage	X	Idem.
Après un parcours de formation continue	X	Idem.
En contrat de professionnalisation	X	Idem.
Par candidature individuelle	X	Idem.
Par expérience dispositif VAE prévu en 2003	X	Sa composition doit être conforme à la fois à la réglementation du BTS et au décret d'application de la VAE (n° 2002-615 du 26 août 2002) : - deux-tiers d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au BTS, - un tiers de représentants qualifiés des professions concernées, pour moitié employeurs et pour moitié salariés occupant un emploi visé par le diplôme.

Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

##### Référence du décret général :

Décret n° 89-201 du 4 avril 1989 modifié portant règlement général du brevet de technicien supérieur agricole (JO du 8 avril 1989)

##### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 31 juillet 1995 portant création et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur agricole, option Industries agroalimentaires (JO du 8 août 1995)

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-615 du 26 avril 2002 pris pour application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L. 335-5 et L. 335.6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle (JO du 28 avril 2002)

##### Références autres :

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

Le devenir professionnel des anciens élèves de l'enseignement agricole

<http://www.educagri.fr/systeme/devenirE/sommaire.htm>

##### Autres sources d'information :

Site Internet de la communauté éducative de l'enseignement agricole public français : [educagri.fr](http://www.educagri.fr)

<http://www.educagri.fr>

##### Lieu(x) de certification :

##### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

##### Historique de la certification :