

VOTRE CFPPA

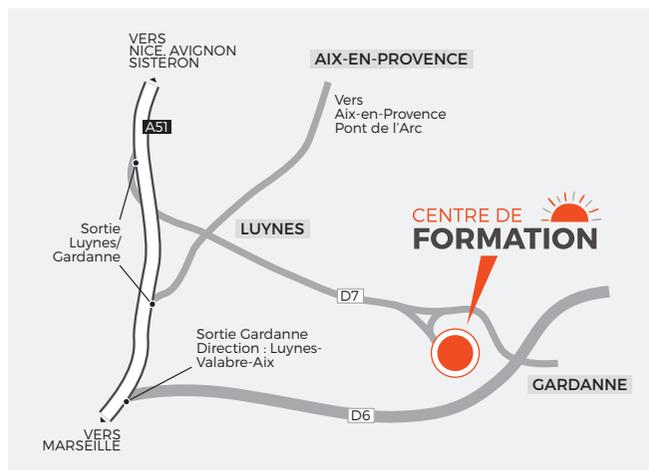
Situé dans un très beau cadre, le centre de formation de Valabre se trouve dans un parc forestier proche des villes de Gardanne et d'Aix-en-Provence.

Les apprenants bénéficient sur le site d'un self, de salles informatiques, d'un centre de documentation et de ressources.



+ LES PLUS DU CFPPA

- Suivi individualisé, aide personnalisée
- Bonne intégration dans le monde du travail
- Compétences développées par le CFPPA, recherchées par les entreprises
- Une exploitation agricole, support pédagogique et d'expérimentation



CFPPA - AIX-VALABRE

Chemin du Moulin fort - 13548 Gardanne Cedex
Tél. : 04 42 58 46 41 - cfppa.aix-valabre@educagri.fr



Likez, partagez, abonnez-vous à notre page !
www.facebook.com/CFPPAValabreMarseille



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC

CENTRE DE 
FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION
AGRICOLES
AIX-VALABRE
MARSEILLE

MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



Brevet de Technicien Supérieur Agricole
ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES
ET BIOTECHNOLOGIQUES
(ANABIOTEC)



FORMATION CONTINUE



campusnatureprovence.com



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme national valide une formation professionnelle dans le secteur de la biologie ou de la gestion des systèmes d'analyses biotechnologiques au sein d'une équipe.

Cette formation permet :

- D'intervenir dans les différentes phases de réalisation de protocoles de recherche,
- De diriger un processus de conseil et de développement de procédures d'analyses,
- De conduire la réalisation des analyses en autonomie dans le respect de la réglementation,
- De participer à l'organisation d'un laboratoire,
- La possibilité de développement à l'international, de faire des voyages d'études.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre âgé de plus de 18 ans,
- Etre demandeur d'emploi inscrit en Mission Locale ou Pôle Emploi,
- Etre titulaire d'un Bac ou BTS ou diplôme niveau IV ou justifier de 3 années d'expériences professionnelles,
- Satisfaire à l'entretien individuel de motivation et à des tests de pré-requis.
- Satisfaire à un entretien oral et à des tests écrits. Etre autonome et mobile pour effectuer la formation en entreprise, avoir une présentation correcte et être apte à l'exercice du métier.

POURSUITE D'ÉTUDE ET DÉBOUCHÉS

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence générale, en licence professionnelle dans les domaines des biotechnologies, de l'agroalimentaire. Les meilleurs élèves peuvent aussi rejoindre une classe préparatoire en un an, une ATS « bio » pour entrer dans une école d'ingénieurs agronomiques ou une école vétérinaire. Les diplômés peuvent aussi intégrer une école supérieure agricole privée.

Le technicien travaille dans les industries agroalimentaires, chimiques ou pharmaceutiques, dans l'environnement, l'agriculture ou la recherche.

Après le BTSA, des poursuites d'études sont également possibles :

- Préparer un certificat de spécialisation dans un secteur complémentaire.
- Entrer sur concours dans une école supérieure agronomique (ENSA), une école nationale d'ingénieurs des travaux (ENIT) ... pour cela, il est conseillé de faire une classe préparatoire post BTSA.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation continue : 1350h au centre de formation + 280h se stage en entreprise.

Le candidat peut bénéficier d'un parcours individualisé de formation, prise en compte des diplômes précédents.

Niveau de formation : diplôme d'état de niveau III

La formation se déroule de Septembre à mi-juin.

THÈMES ABORDÉS

▶ Accompagnement du projet professionnel
▶ Economie d'Entreprise
▶ Organisations économiques
▶ Expression communication
▶ Langue vivante
▶ EPS
▶ Traitement des données, informatique
▶ Gestion et organisation de laboratoire
▶ Techniques et procédés biotechnologiques
▶ Projets de groupe

Formation théorique et pratique en face à face ou en travail encadré, en salle en laboratoire et sur le terrain. Rencontres avec les professionnels et les acteurs de la filière, utilisation des moyens pédagogiques du centre, passage du SST.



L'HACCP (ANALYSE DES DANGERS ET CONTRÔLE DES POINTS CRITIQUES)

L'HACCP est la principale plateforme de législation internationale concernant la fabrication pour tous les acteurs de l'industrie alimentaire. Possibilité de passer cette certification au CFPPA.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- ✓ Visite de salons et conférences,
- ✓ Développement de l'autonomie,
- ✓ Une formation rémunérée,
- ✓ Accompagnement du projet personnel et professionnel

POUR EN SAVOIR PLUS OU S'INSCRIRE

Contactez-nous par téléphone ou par mail

Contact Administratif

Simone Ehlinger
Tél : 04 42 65 78 65 - simone.ehlinger@educagri.fr

Contact Commercial

Catherine Orsini
Tél : 04 42 65 78 61 - catherine.orsini@educagri.fr

Contact Formation

Solveig Peltzer
solveig.peltzer@educagri.fr