



Lycée
Général et
Technologique

Cité des Sciences Vertes
Formation - Expérimentation - Production

Lycée agricole
Toulouse-Auzeville



RÉFORME
BAC
Rentrée 2019

BACCALAUREAT STAV

Spécialité Transformation des Produits Alimentaires

La spécialité Transformation : Pour quoi faire ?

Le baccalauréat STAV Transformation permet aux élèves de découvrir de multiples facettes du secteur d'activité agroalimentaire :

- **les différentes étapes et acteurs qui participent à l'élaboration d'un produit alimentaire** : matières premières et matériel utilisé, opérations de fabrication mises en œuvre, fonctionnement d'une entreprise agro-alimentaire
- **les impacts de la production des entreprises agro-alimentaires** : pollution et gestion de l'eau, pollution de l'air, traitement et valorisation des déchets et recyclage des emballages
- **les techniques et procédures développées pour élaborer un produit de qualité** : qualité gustative, qualité nutritionnelle, sécurité alimentaire, signes officiels de qualité (AOP, AB, Label rouge, etc.)
- **la découverte des différents outils nécessaires pour vendre un produit** : calcul d'un prix de vente, création d'une marque, emballage et conditionnement d'un produit et sa distribution

Pour qui ?

Pour tous les élèves issus de **Seconde générale et technologique** souhaitant s'investir dans les domaines de :

- la fabrication de produits pour l'alimentation humaine et/ou animale en entreprise agroalimentaire
- la transformation alimentaire dans les exploitations agricoles
- la qualité, la sécurité alimentaire et les contrôles
- la nutrition et la santé humaine
- le marketing alimentaire

Pour quelle insertion professionnelle ?

Le secteur agroalimentaire est l'un des fleurons majeurs et renommés de l'économie française et occitane, qui nécessite des jeunes qualifiés. C'est :

- la première industrie française avec un chiffre d'affaires de près de 150 milliards d'euros
- une grande diversité et richesse de produits consommés tous les jours
- des industries agroalimentaires classées au second rang des industries nationales en tant qu'employeur, avec 13 000 entreprises dont 3 000 de plus de 20 salariés
- une exportation mondiale de nombreux produits alimentaires
- une grande diversité de métiers couvrant les secteurs de la production, de la maintenance, de la QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement), du packaging, du marketing et de la vente





L'enseignement technologique du STAV Transformation

L'enseignement technologique Transformation du Produit alimentaire s'appuie sur des enseignements techniques théoriques et pratiques, autour de plusieurs disciplines :

- le **Génie alimentaire**, permettant de découvrir les différents process : stérilisation, pasteurisation, appertisation, réfrigération, surgélation, etc.
- le **Génie industriel**, apportant les notions nécessaires à la compréhension des matériels spécifiques : groupe froid, autoclaves, pasteurisateur, etc.
- la **Microbiologie**, permettant de s'initier aux différentes techniques d'analyse : dénombrement de flores microbiennes, recherche de Coliformes, Staphylocoques dorés, etc.
- la **Physique-Chimie**, abordant les principales analyses : taux d'extraits secs, taux de protéines, pH, teneur en eau, etc.
- les **Sciences économiques**, abordant l'étude économique d'une filière agroalimentaire et le marketing alimentaire

Les enseignements s'appuient également sur des séances de travaux pratiques (fabrication de pain, viennoiserie, pâté, confiture, yaourts, etc.) et des visites d'entreprises (industries laitières, meuneries, caves coopératives, producteurs de foie gras, fromagers, chocolatiers, etc.)

Le stage individuel en entreprise

Moment fort de la scolarité, il permet de s'insérer cinq semaines dans le milieu professionnel afin :

- **d'en découvrir** le fonctionnement et **de participer aux activités** de l'entreprise de stage
- **d'appréhender une filière agroalimentaire** et ses marchés
- **d'étudier un procédé technologique** et les opérations de fabrication d'un produit
- **d'observer et analyser** la mise en œuvre de la qualité au sein d'une entreprise
- **d'étudier les stratégies** de développement d'une entreprise agroalimentaire
- **de rencontrer les principaux acteurs** et de commencer à réfléchir à son orientation post-bac

Les principaux lieux de stage sont :

- les exploitations agricoles avec un atelier de transformation
- les entreprises agroalimentaires
- les laboratoires d'analyse sensorielle, ou les laboratoires d'analyse ciblés sur un aliment
- les entreprises de logistique alimentaire (transport, emballage)
- les restaurations collectives
- les unités de production d'aliments

Les poursuites d'études privilégiées après un Bac STAV Transformation

Un élève titulaire d'un **Bac STAV Transformation** peut prétendre à l'accès à une grande diversité de formations :

- **À Auzeville** : **BTSA ANABIOTEC** (Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques), **BTSA APV** (Agronomie et productions végétales), **Classe prépa TB** (Technologie et Biologie) et **ATS Bio** (Post BTSA/DUT)
- **BTSA/BTS** de différents secteurs, et plus particulièrement : **BTSA STA** (Sciences et techniques des aliments), **BTS QIABI** (Qualité des industries alimentaires et biotechnologiques), **BTSA TCPA** (Technico-commercial des produits alimentaires), **BTSA GEMEAU** (Gestion et maîtrise de l'eau)
- **Mais aussi** : **BTSA Productions animales**, **BTS Diététique**, **BTS Hôtellerie-restauration**
- **DUT**, et plus particulièrement le **DUT Génie biologique** (Agronomie, Agroalimentaire, Diététique)
- **Mais aussi** **DUT HSE** (Hygiène-Sécurité-Environnement), **DUT Chimie**, **DUT Technico-commercial**, **DUT Packaging**
- **Filières médico-sociales** et carrières sociales



Lycée de Toulouse Auzeville - Cité des Sciences Vertes

BP 72647 - 2 route de Narbonne - 31326 CASTANET TOLOSAN Cedex

Tél. 05 61 00 30 70 - Fax 05 61 00 30 71

legta.toulouse@educagri.fr - www.citesciencesvertes.fr

