

Le Baccalauréat Technologique STAV

(Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant)

Domaine technologique « TRANSFORMATION »

La présente fiche développe les aspects particuliers du domaine technologique "Transformation". Les autres aspects de la formation sont présentés dans la fiche générale du Bac STAV.

Le domaine technologique "Transformation" s'adresse à des élèves qui sont intéressés par les thèmes suivants :

- Les **aliments** issus de toutes les **filières** agricoles : *viandes et produits carnés, lait et produits laitiers, produits à base de céréales, de fruits et de légumes etc.*
- Les **processus pour fabriquer** ces aliments à partir des **matières premières agricoles**.
- La **qualité** au sens large : *qualité du produit fini, qualité des matières premières, l'hygiène etc.*
- Le **laboratoire** : les **analyses** des produits d'un point de vue microbiologique, biochimique et physico-chimique.
- Les **consommateurs** et leurs besoins, les différentes **façons de consommer** et le lien avec les circuits de distribution, l'**étiquetage** des produits, l'équilibre alimentaire.
- La **transformation à la ferme**, les **circuits courts**.

Des cours et des TP à effectif réduit : les cours sont construits à partir d'exemples concrets et d'étude de cas.

Un atelier de transformation professionnel sur le lycée support de la formation :

- Gestion de matières premières AB et conventionnelles,
- Gestion de l'hygiène et de la traçabilité,
- Fabrications de produits variés : salaisons et charcuteries, produits de boulangerie, compotes, confitures, crème dessert,
- Analyses sensorielles et dégustations,
- Normes européennes.

Des laboratoires

- Laboratoire de microbiologie alimentaire : manipulation de matériels, dénombrement de micro-organismes...
- Laboratoires de physico-chimie et biochimie : mesure de densité, pH, dosages de nutriments, matière sèche, vitamines...
- Formation aux règles de sécurité.

Des visites :

- QUINTARD VOLAILLES SARL : unité de conditionnement d'œufs à la ferme
- Exploitation agricole CAPOU : maraîchage et vergers
- ANDROS : fabrications de compotes et purées de fruit
- Meunerie MOULIN CALVET : fabrication de farines pour l'alimentation humaine et animale
- GABRIEL COULET : fromagerie (ROQUEFORT)
- SOCIETE PORC MONTAGNE : découpe de porc
- LA FERME DES COMBETTES : découpe, salaison, charcuterie, plats cuisinés en AB...

Des projets :

- Amener les élèves à mettre en œuvre une démarche de fabrication en prenant en compte tous les aspects environnants (approvisionnement, traçabilité, HACCP, contrôle...)
- Amener les élèves à mettre au point un nouveau produit adapté à un consommateur et un territoire.

Des activités pluridisciplinaires à l'occasion de cours, sorties et projets.

L'approche pluridisciplinaire permet d'aborder un sujet d'étude selon différents points de vue (juxtaposition de regards spécialisés). L'objectif est d'utiliser la complémentarité des disciplines pour la résolution d'un problème.

Une transversalité des notions abordées : certaines connaissances sont réinvesties dans d'autres *disciplines* (par exemple en biologie-écologie et en productions agricoles)

Un stage collectif (en 1^{ère} année) :

Projet 2024 en association avec les BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire :

- Découverte de la transformation de fruits et légumes dans la région de Perpignan
- Visite du salon international agroalimentaire ALIMENTARIA.

Des stages individuels (3 semaines en 1^{ère} en 2 semaines en terminale)

Dans la même structure pour les 2 périodes ou 2 structures différentes. Au moins une des 2 structures dans le domaine de la transformation.

Objectif : Stage d'application (*faire, manipuler*), découvrir, se faire plaisir, illustrer les cours dans une réalité professionnelle, se tester pour sa future orientation.

Exemples de lieux de stage : exploitations agricoles ayant une activité de transformation, entreprise du secteur agroalimentaires laitière, de viande, de fruits et légumes, laboratoires d'analyses...

Possibilité d'effectuer son stage à l'étranger (*ex Italie, Espagne, Irlande, Cameroun, Costa Rica ...*)

Un accompagnement pour le projet d'orientation :

- Déplacement dans des salons sur les métiers et l'orientation (ex salon Info Sup), présentation d'établissements, de différents BTS et de filières possibles, rencontres avec d'anciens élèves (ex BTSA Sciences et Technologies des Aliments, BTSA BioQUALIM, BTSA ANABIOTEC), suivi individuel.

La spécialité « transformation » n'est pas déterminante pour le choix de la poursuite d'études.

Plusieurs voies s'offrent aux élèves titulaires d'un Bac STAV transformation :

- BTS du secteur agricole : BioQUALIM (agroalimentaire), Métiers de l'élevage (ancien PA), Anabiotec (analyses biologiques et biotechnologiques), Technico-Commercial (ex Alimentation et Boissons)
- BTS de l'éducation Nationale
- BUT : génie biologique Sciences de l'aliment et biotechnologie (SAB) et autres parcours
- Licences générales : licence de biologie ...
- Autres : prépa TB (réservée au Bac technologique), école d'ingénieur (ex Purpan), mais aussi infirmier(e), puéricultrice, psychomotricien(ne), gendarmerie ...

Le BAC, le BTS peuvent être que des marches dans le parcours des étudiants, il est possible d'intégrer des Licences professionnelles, puis des Master voire des écoles d'ingénieurs.

Il est également faisable de passer le concours Agro/Véto et intégrer la classe passerelle poste BTSA (si admis au concours). Aussi, il est tout à fait réalisable de changer de voie professionnelle suite à un BTS.