

BTSA PA



BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE PRODUCTIONS ANIMALES

Formation par apprentissage

Objectifs

- ✓ Acquérir un niveau de qualification professionnel supérieur
- ✓ Offrir un parcours de formation qualifiant en productions animales
- ✓ Favoriser la poursuite d'études post Bac Pro CGEA ou CGEH ou post Bac technologique STAV
- ✓ Entrer dans la vie active
- ✓ Accroître son niveau de qualification
- ✓ Découvrir d'autres productions

Déroulement de la formation

Durée du cycle : **2 ans de formation par alternance des séjours en entreprise et des semaines à la MFR (20 semaines)**. Le diplôme délivré par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche est de niveau III.

Employeur

Ce BTSA PA se fait en **CONTRAT D'APPRENTISSAGE** (OPCA) ou en **CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION**, géré par le FAFSEA (Fonds National d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et Entreprises Agricoles). Le contrat sera **un CDD** (Contrat à Durée Déterminée) **aidé sur 2 ans**. Concernant l'employeur, il peut s'agir de l'exploitation familiale.



Travailler autrement : voyage d'études au Bénin

Poursuite

- ✓ **Activités salariales dans le para-agricole et / ou le "para-cheval"**
- ✓ **Installation en agriculture, gérant de coopérative, commercial**
- ✓ **Favoriser la poursuite d'étude post BTS** (Licence professionnelle Certificats de spécialisation - Diplôme d'ingénieur ou de vétérinaire...)

Architecture de formation du BTSA Productions Animales

DOMAINE	MODULES	Cycle alternance sur 2 ans
Projet de formation et professionnel	M11 - Accompagnement du projet personnel et professionnel	70 heures
DOMAINES COMMUNS		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication.	M21 - Organisation économique, sociale et juridique	70 heures
	M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	139 heures
	M23 - Langue vivante	93 heures
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		19 heures
EPS	M31 - Education physique et sportive	50 heures
DOMAINES PROFESSIONNELS		
Traitement des données et informatique	M41 - Traitement des données	58 heures
	M42 - Technologie de l'information et du multimédia	35 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M51 - Productions animales et société	30 heures
	M52 - Fonctionnement de l'exploitation d'élevage	58 heures
	M53 - Biologie écologie, chimie et statistiques liées aux productions animales	104 heures
	M54 - Technologie générale et comparée des productions animales	180 heures
	M55 - Appréciation, manipulations et interventions sur les animaux et les surfaces fourragères	104 heures
	M56 - Conduites d'élevages	140 heures
Mise en situations professionnelles	M61 - Stage(s)	42 semaines
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		120 heures
Initiative locale	M71 - Module d'initiative locale	70 heures
TOTAL		1350 heures



Théâtre du Peuple : «Apprendre à s'exprimer !»



Voyage d'études



Travaux pratiques autour des aliments

Velma, vendeuse conseil en crèmerie fromagerie chez Androuet à Paris

Mon parcours de formation

Avant d'être à la MFR, j'étais en seconde générale, j'ai vite compris que l'enseignement et la pédagogie appliquée ne me correspondaient absolument pas. J'étais frustrée de ne pas avoir d'orientation concrète et d'accompagnement, pour me diriger vers une passion ou un métier qui me plaît réellement. J'ai donc expliqué cette situation angoissante à ma mère qui n'a pas eu besoin de beaucoup de mots pour comprendre ma détresse. Nous sommes allées à la MFR car j'ai toujours fais de l'équitation.

Une fois dans le bureau de monsieur ETIENNEY, je ne savais pas comment lui expliquer que mes pitoyables notes et résultats en seconde générale signifiait ma vraie nature, j'étais honteuse, mais pleine d'espoir et d'ambition envers cette école. À ma plus grande surprise, il m'a accueilli mais aussi reconforter, car ce n'est pas évident de commencer une nouvelle école en cours d'année sans aucune confiance en soi.

Et à la plus grande surprise de ma mère, malgré ma passion pour l'équitation et mes galops diplômés, je n'ai pas hésité pour m'orienter vers la filière agricole, qui fut un merveilleux choix.

J'ai passé 4 ans à la MFR des 4 Vents : la 2^{nde}, la 1^{ère} (la terminale étant à la CFR de Gugnecourt) et puis cette maison me manquant je suis retournée faire un BTSA en Production Animale en 2 ans.

Ce que je retiens de la MFR des 4 Vents...

Il y a tellement de souvenirs ! Tout d'abord, il faut absolument dire aux formateurs de préparer les élèves à la vitesse dont passe le



temps là bas ! Évidemment lorsque nous sommes élèves, nous aimons sûrement nous plaindre, mais c'était des années très enrichissantes. Je regrette juste de ne pas pouvoir recommencer !

A mon arrivée, les termes agricoles étaient totalement inconnus pour moi. Une des grandes forces de cette école est la capacité d'adaptation des formateurs, pour les étudiants qui découvrent un milieu professionnel ou qui baignent dedans depuis leur plus jeune âge. Le fait aussi de combiner la pratique et la théorie est vraiment très bien pour évoluer ! Vous l'aurez compris, je n'ai pas trouvé de point négatif ou peut-être le fait que cette Maison Familiale Rurale ne soit pas plus connue.

Après avoir obtenu un Baccalauréat Professionnel Agricole, ainsi qu'un BTS en Productions Animales, mes formateurs m'ont encouragé à continuer mes rêves.

J'ai donc réussi un Certificat de Spécialisation en transformation fromagère à l'ENIL de Poligny et Mamirolle puis un Certificat de Qualification Professionnelle comme vendeur conseil en crèmerie fromagerie à Paris.

Parcours professionnel

J'ai été stagiaire dans de nombreuses exploitations agricoles ainsi qu'apprentie, je garde évidemment de très bons contacts avec chacun de mes maîtres de stages / apprentissage qui m'ont partagé leur savoir-faire et le goût du travail bien fait.

Actuellement je suis à Paris, chez un maître affineur fromager Androuet qui est présent dans le monde du fromage depuis 1909. C'est un réel plaisir mais aussi une fierté de continuer mon chemin sous un nom aussi prestigieux du fromage. Une chance d'être



bientôt accompagnée vers des concours de fromagers sur Paris pour compléter ma liste d'objectifs à atteindre.

Et je suis reconnaissante envers beaucoup de formateurs ainsi que le directeur de la MFR qui m'ont sincèrement encouragés à suivre mon intuition et mes rêves.

