



Unité de Formation par Apprentissage

BTS

TECHNIQUES ET SERVICES EN
MATÉRIELS AGRICOLES



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Demain ensemble !



2
ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : BAC+2
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 5
- **Code diplôme** : 320-25213 • **Code RNCP** : 38191
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 01/09/2023
- **Certificateur** : Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche
- **Coût de la formation** : Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur, sans reste à charge pour l'apprenti ou l'entreprise. Le montant de la prise en charge OPCO est varié selon la branche professionnelle et est compris entre 5970€ et 7678€
- **Nombre d'heures de la formation** : 1 350 (en UFA)

Le **BTS TSMA**, diplôme d'État de niveau 5, se prépare - *en 2 ans après un BAC du secteur* - par apprentissage à l'UFA de l'école des métiers Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à devenir un technicien supérieur spécialisé dans l'utilisation du matériel de culture, capable d'identifier les besoins en matériel des exploitants agricoles pour améliorer les rendements et la qualité de la production.

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un Bac Pro Maintenance des matériels agricoles
- Être titulaire d'un Bac Pro Maintenance nautique
- Être titulaire d'un Bac Pro Agroéquipement
- Être titulaire d'un Bac Techno STL
- Être titulaire d'un Bac Techno STI2D
- Être titulaire d'un Bac général à dominante scientifique

QUALITÉS REQUISES

- S'intéresser à la maintenance des matériels et les nouvelles technologies associés
- Disposer de compétences pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences scientifiques et technologiques pour Interpréter et exploiter les informations obtenues à partir d'essais, de test, de simulations, de réalisations
- Disposer de compétences en matière de communication technique pour décrire une idée, un principe, une solution (produit, processus, système)
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale y compris en anglais pour communiquer et argumenter

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires du BTS TSMA travaillent essentiellement en zone rurale au sein de différentes structures : entreprises de construction, entreprises de maintenance et d'après-vente du machinisme et des matériels agricoles, C.U.M.A. et E.D.T. (ex E.T.A.R.F.) ayant un service de maintenance intégré organismes indépendants dont l'activité est en rapport avec le domaine de l'agroéquipement, par exemple en matière de contrôle ou d'expertise.

MÉTIER ACCESSIBLES

Le titulaire du BTS TSMA peut exercer les emplois suivants :

- Responsable d'atelier ou chef d'atelier
- Chef d'équipe
- Technicien après-vente
- Conseiller technique pour un constructeur
- Conseiller ou expert auprès d'organismes indépendants (métiers émergents)...

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le/la titulaire du BTS Systèmes Constructifs Bois et Habitat intervient de la conception technique à la réception des ouvrages de la construction bois. Chaque projet, qu'il soit de construction, de rénovation ou d'extension, le/la met en relation avec tous les partenaires de l'entreprise (client, fournisseurs, personnel). Son rôle consiste à apporter une réponse technique et économique à une affaire (métré, devis, solutions constructives...). Il/elle élabore le dossier de production avec les notes de calcul.

Responsable de chantier, il-elle organise et assure la pose de tous les éléments du bâtiment majoritairement en bois : charpente, couverture, poutres, murs, menuiseries, parquets, portes, fenêtres, agencements extérieurs. Il/elle utilise l'outil informatique (CAO, simulations des comportements et calculs, CFAO, logiciels de calcul de devis, de gestion de chantier...).

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- En Première : 19 semaines à l'UFA et 33 semaines en entreprise de 35h
- En Terminale : 20 semaines à l'UFA et 32 semaines en entreprise de 35h

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

<https://eduscol.education.fr/sti/sites/eduscol.education.fr/sti/files/textes/formations-bts-bts-techniques-et-services-en-materiels-agricoles/6666-bts-techniques-services-materiels-agricoles.pdf>

FORMATION GÉNÉRALE

- Culture générale
- Langue vivante
- Mathématiques
- Physiques-chimie

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Modélisation du comportement des matériels
- Agronomie et connaissances du milieu de l'agroéquipement
- Organisation de la maintenance de l'après-vente
- Technologie et intervention sur matériels
- Économie-Gestion appliquée à agroéquipement
- Projet professionnel

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Appréhender les caractéristiques économiques (impératif de coût en relation avec la stratégie de l'entreprise), juridiques, managériales et technologiques des situations rencontrées et en percevoir les enjeux
- Intégrer les impératifs, de santé/sécurité/environnement et de qualité
- Se situer dans un environnement organisationnel
- Se construire une représentation du métier dans ses dimensions managériale, économique et culturelle
- Acquérir et développer des comportements professionnels adaptés, en prenant en compte les contraintes de l'activité

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

L'apprenti est convoqué aux différentes épreuves à une date donnée et une heure précise. Il doit obligatoirement passer toutes les épreuves de son BTS lors de la session de juin. Si vous avez déjà présenté ce diplôme, vous pouvez sous certaines conditions conserver le bénéfice de certaines épreuves. Vous êtes invité à prendre conseil auprès de l'UFA avant de déposer votre demande d'inscription.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF.	MODE	DURÉE
E1 - Culture générale et expression	U1	2	Ponctuelle écrite	4 h
E2 - Anglais	U2	2	CCF 2 situations	
E3 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques appliquées		4		
* Sous-épreuve : Mathématiques	U31	2	Ponctuelle écrite	2 h
*Sous-épreuve : Sciences physiques et chimiques appliquées	U32	2	CCF 2 situations	
E4 - Diagnostic ou mise en œuvre	U4	3	CCF 1 situation	
E5 - Étude de cas en agro technique		6		
*Sous-épreuve : Analyse agro technique	U51	4	Ponctuelle écrite	4 h
*Sous-épreuve : Analyse juridique, économique et managériale	U52	2	Ponctuelle écrite	2 h
E6 - Épreuve professionnelle de synthèse		7		
*Sous-épreuve : Activités en milieu professionnel	U61	2	Ponctuelle orale	30 min
*Sous-épreuve : Projet	U62	5	Ponctuelle orale	1 h
EF1 - Langue vivante facultative ^{(1) (2)}	UF1		Ponctuelle orale	20 min de préparation + 20 min

(1) La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

(2) Seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Licence Management, gestion et commerce en Agroéquipements
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)
- CS hydraulique agricole
- CS responsable technico-commercial en agroéquipements
- Classe préparatoire ATS biologie
- Diplôme d'ingénieur de l'École nationale d'ingénieurs de Tarbes

DÉBOUCHÉS

Ce BTS permet d'être dispensé des unités A et B du diplôme d'expert en automobile.

Le BTS Techniques et Services en Matériels Agricoles donne accès aux métiers du secteur de la maintenance et de l'après-vente des matériels agricoles.

Le métier s'exerce principalement en tant que Responsable d'atelier ou chef d'atelier, Chef d'équipe, Technicien après-vente, Conseiller technique pour un constructeur, Conseiller ou expert auprès d'organismes indépendants (métiers émergents).

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Les démarches s'effectuent via la plateforme PARCOURSUP.FR - plus d'infos sur le site. Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité. Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- **Être âgé de 15 à 29 ans révolus.**
- **Ou sans limite d'âge dans les cas suivants :** Les travailleurs handicapés - Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise - Les sportifs de haut niveau.
- **L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus** à la condition d'avoir achevé le 1er cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année d'inscription à la formation.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Lorsque le contrat fait suite à un contrat d'apprentissage précédemment souscrit, et conduit à un niveau de diplôme supérieur à celui obtenu à l'issue du contrat précédent ; Lorsqu'il y a eu rupture de contrat pour des causes indépendantes de la volonté de l'apprenti (cessation d'activité de l'employeur, faute de l'employeur ou manquements répétés à ses obligations...) ou suite à une inaptitude physique et temporaire de celui-ci. Dans ces deux derniers cas, le contrat d'apprentissage doit alors être conclu dans un délai maximum d'un an après l'expiration du précédent contrat, et l'âge de l'apprenti au moment de la conclusion du contrat ne peut être supérieur à 35 ans.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI*

	10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

*Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein, sauf convention collective plus favorable.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : cecile.boulle@ensemble-sacre-coeur.fr

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2026-2027)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat** : 63€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio** : 101€/semaine de présence (restauration non incluse)

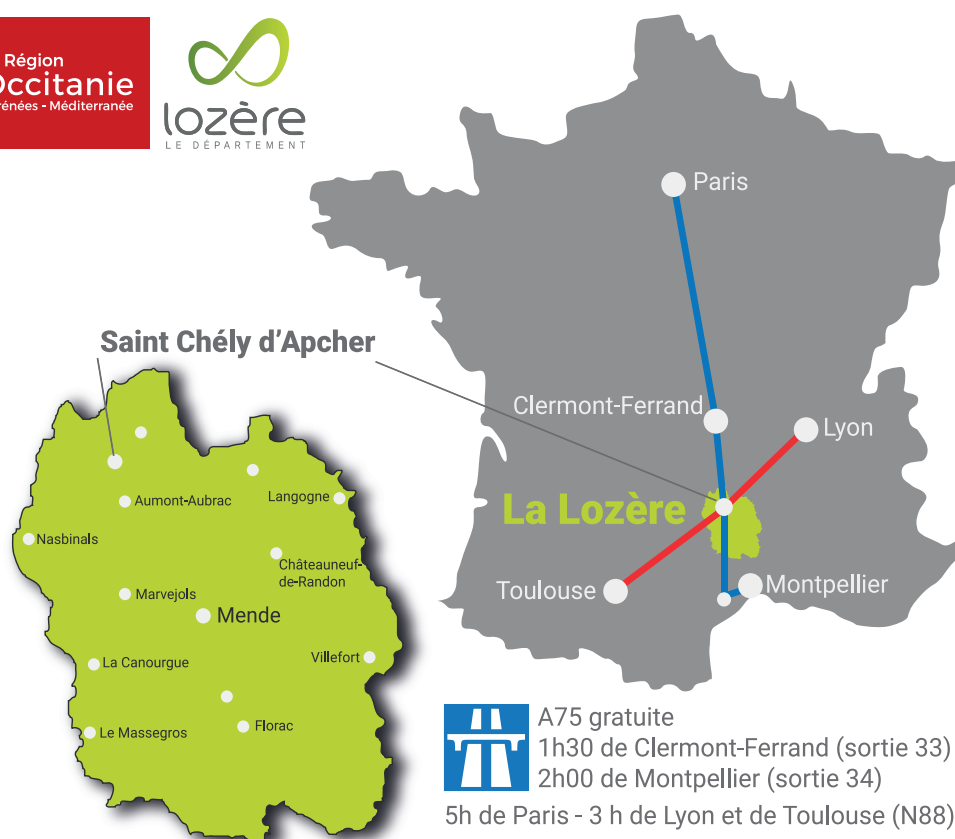
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6€ / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2026-2027)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 7.50€ **/ repas

*reste à charge par la famille **dont 3€ pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise

ACCÈS



A75 gratuite
1h30 de Clermont-Ferrand (sortie 33)
2h00 de Montpellier (sortie 34)
5h de Paris - 3 h de Lyon et de Toulouse (N88)



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiole > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. SOULAGES Jean Marie Référent de suivi en entreprise : jeanmarie.soulages@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2026 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION AOÛT 2026