

INITIALE SCOLAIRE

Formation également accessible
par la voie de l'apprentissage

BTSA BIOQUALIM

Brevet de Technicien Supérieur

(Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire)

Contact :

Dominique Balme Tél. : 04 71 46 26 60

Mail : dominique.balme@educagri.fr

Rencontres possibles sur rendez-vous

Les PLUS de l'établissement

Des ateliers de
transformation lait et viande.
Un laboratoire multi-produits



Hébergement

Résidence universitaire à
proximité.

Restauration sur le site
Un cadre de vie agréable



Une aide pour la
recherche de stages et
d'emploi
Avec un réseau de
professionnels et un
service emploi

Objectifs

Le BTSA Bioqualim forme aux fonctions de technicien supérieur dans l'industrie agroalimentaire, deux spécialités sont possibles, une généraliste et une spécialisée sur la transformation des produits laitiers

Les objectifs pédagogiques de ce diplôme de niveau 5 du ministère de l'Agriculture permettent à son titulaire d'être capable de :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire un projet personnel et professionnel
- Communiquer
- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Débouchés

Les métiers :

Dans des entreprises de transformation alimentaire de tailles différentes et des secteurs très variés selon l'option choisie par l'apprenant, Produits Laitiers ou Aliments et Processus

Technologiques,
-En production : Technicien de fabrication, Chef de ligne, Pilote de process, Chef d'équipe ...
-En Qualité/Hygiène/Sécurité : Technicien qualité, Assistant Qualité, Technicien R&D

Et dans bien d'autres fonctions : Technico-commercial ...

Les poursuites d'études :

- Licences professionnelles et universitaires (poursuite possible en master)
- Bachelor
- Classes préparatoires (Ecoles Ingénieurs)

Admission et recrutement

Pré-requis :

- Bac Général - Technologique - Professionnel

Recrutement :

- **Candidature** sur Parcoursup
Phase principale : Mi-janvier à mi-mars
Phase complémentaire : Juin à Octobre

Organisation de la formation

Les PLUS de la formation

Accompagnement au projet personnel et professionnel



Les étudiant.es inscrit.es bénéficieront de l'intégration de ce diplôme dans le système LMD (Licence-Master-Doctorat), la formation leur permettra en cas de réussite aux contrôles continus d'acquies 30 crédits par semestre. L'obtention de l'examen du BTSa BIQUALIM correspond à l'acquisition de 120 crédits.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter pour étudier la faisabilité et les adaptations possibles.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

 Accès parking – rue de Salers

Enseignements techniques et professionnels

Sciences et économiques sociales et de gestion – Gestion Entreprise
Génie Alimentaire- Génie industriel- Biochimie Microbiologie
Biotechnologie

Technologie Informatique Multimédia

Mathématiques

Enseignement général

Education socio-culturelle, documentation, communication

Anglais- Economie générale

Education physique et sportive

Enseignement d'initiative locale

Valorisation des matières premières par un écosystème microbien

Modalités de durée en formation et

La formation se déroule sur deux années (1740 Heures en centre de formation) avec une organisation semestrielle. (4 Semestres répartis sur 2 ans)

- 29 Semaines de présence sur l'établissement
- 14 Semaines de stages réparties en entreprise sur 3 périodes
- 1 voyage d'étude
- Des semaines de cours en moyenne de 30 heures

Modalités pédagogiques

Des apprentissages basés sur des situations professionnelles et sociales

Apports théoriques en salle complété par des TP sur 1 à 3 jours par semaine (Laboratoire et atelier de transformation)

La mise en œuvre de projets sur les ateliers de fabrication

Interventions de professionnels et visites

Modalité d'obtention du diplôme

100% en contrôle continu au travers d'Epreuves Certificatives en Cours de Formation **regroupées en 8 épreuves dont 5 professionnelles.**

Le diplôme est validé par l'obtention de la moyenne à l'issue des 8 épreuves.