

BTSa BioQUALIM

Qualité Alimentation Innovation & Maîtrise sanitaire



BTSa BioQUALIM

*Qualité, alimentation,
innovation et maîtrise sanitaire*

L'objectif de formation

Le/la titulaire d'un BTSa BioQUALIM travaille dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court).

Il/elle prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique, ...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental, ...).

Secteurs d'activités :

ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES, INDUSTRIES :

- laitières,
- de transformation de la viande,
- de produits issus de la pêche,
- de fruits et légumes,
- de travail du grain,
- de fabrication de boissons,
- d'aliments pour animaux,
- d'huiles et de corps gras,
- de produits de boulangerie et pâtisserie, etc...

FERMES :

- Valorisation de productions agricoles / Circuits-courts.

Type d'emplois accessibles :

- Responsable de production.
- Responsable d'atelier.
- Manager de proximité.
- Technicien Recherche et Développement.
- Agent de production.
- Conducteur de ligne.
- Conducteur de machine.
- Responsable qualité.
- Responsable hygiène, sécurité et environnement.
- Assistant qualité.
- Assistant hygiène, sécurité et environnement.
- Technicien de laboratoire agroalimentaire,...



Le programme de formation

Ce BTS est organisé en unités constituées d'un ensemble, cohérent au regard de la finalité du diplôme, de capacités, savoir-faire, compétences et savoirs.

Ces unités correspondent à des blocs de compétences, eux-mêmes divisés en modules. Les blocs 1 à 3 sont communs aux BTSa. Les blocs suivants sont spécifiques à la spécialité choisie.



1	BLOC 1 - S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui.	Saisir les enjeux de la réalité socio-économique.
		Se situer dans des questions de société.
		Argumenter un point de vue dans un débat de société.
2	BLOC 2 - Construire son projet personnel et professionnel.	S'engager dans un mode de vie actif et solidaire.
		S'insérer dans un environnement professionnel.
		S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers.
		Conduire un projet.
3	BLOC 3 - Communiquer dans des situations et des contextes variés.	Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public.
		Communiquer en langue étrangère.
		Communiquer avec des moyens adaptés.
4	BLOC 4 - Manager une équipe de travail.	Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés.
		Optimiser l'activité de l'équipe.
		Gérer une situation à enjeu particulier
5	BLOC 5 - Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process.	Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial.
		Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes.
		Configurer un outil de production adapté au process de fabrication.
6	BLOC 6 - Garantir les performances d'une ligne de production.	Concevoir un plan de contrôle.
		Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité.
		Contrôler les performances techniques de la ligne de production.
		Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises.
7	BLOC 7 - Conduire une production agroalimentaire.	Planifier une production.
		Réaliser une fabrication.
		Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication.
8	BLOC 8 - Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise.	Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement.
		Participer à la démarche qualité de l'entreprise.
		Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise.
12 À 16 SEMAINES DE STAGES, EN FRANCE ET/OU À L'ÉTRANGER.		

*Apprendre la nature
pour bâtir le futur.*



Ses infrastructures



- 1 amphithéâtre 180 places.
- 3 laboratoires de sciences.
- 1 halle technologique agroalimentaire.
- 1 parcelle forestière de 24 hectares.
- 1 internat étudiant.

Sa localisation



Nos autres filières post-Bac

- 2 BTS TC Technico-Commercial
 - Alimentation et Boissons
 - Univers Jardin et Animaux de Compagnie
- 1 BTS ACSE Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole
- 1 BTS GPN Gestion et Protection de la Nature
- 1 BTS ANABIOTEC Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales
- 1 LICENCE PRO Commercialisation des produits & services de l'agrodistribution & de l'agroalimentaire

*Les stages et voyages
d'études en entreprise,
en France, à l'étranger.*

- Possibilité d'effectuer 12 à 16 semaines de stage à l'étranger
- Financé par l'Union Européenne, la Région Nouvelle Aquitaine et le Ministère de l'Agriculture.



Enseignement
Général



Commerce



Laboratoire
Agro-Alimentaire



Agriculture
Agronomie



Environnement