



# Saint-Lô Thère

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET LABORATOIRE

## Présentation du BTS

### BioQuaLIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Par apprentissage



# SOMMAIRE



1. Données clés de l'établissement
2. Présentation du CFA
3. Présentation du Hall Technologique
4. Quelques mots sur l'industrie agroalimentaire
5. La formation BTS BioQuaLIM
6. Les spécificités de l'apprentissage
7. Les démarches de recherche d'une entreprise



# DONNÉES CLÉS ÉTABLISSEMENT

## 3 Métiers « De la Fourche à la Fourchette »

Des formations de la Seconde à la Licence Professionnelle



Agriculture



Agroalimentaire



Laboratoire

## 2 Sites







Site de Pont-Hébert  
Lycée, CFA, Exploitation Agricole



Site de Saint-Lô  
Atelier Technologique, CFPPA

## Chiffres clés

-  560 apprenants formation scolaire/apprentissage
-  650 personnes Formation adulte (CFPPA)
-  140 personnels sur 5 centres (dont 18 agents de la Région)
-  6,3 Millions € de budget annuel

# DEUX SITES de formation:



## Site de Pont-Hébert

*Lycée, CFA,*

*Exploitation Agricole*

**Site où se déroulent les cours**



## Site de Saint-Lô

*Atelier Technologique, CFPPA*

**Site où se déroulent les TP**



# Le CFA (Centre de Formation d'Apprentis)

235 apprentis

- 1 cycle Bac Professionnel Laboratoire et Contrôle Qualité (LCQ)
- 1 cycle Bac Professionnel Agricole (CGEA)
- 1 BP Conducteur de Ligne de Production Alimentaire (CLPA)
- 1 Certificat de Spécialisation Production, Transformation et Commercialisation de produits fermiers
- 5 cycles BTSA agricoles et agroalimentaires (ME ex PA, ACS'AGRI, Connexe en 1 an, ANABIOTEC et BIOQUALIM)
- 3 cycles Licences Professionnelles Agricoles et Agroalimentaires (PA, PL et QSA)

Taux de réussite aux examens en 2024 : **77%**

Taux de réussite au BTS agroalimentaire en juin 2024 : **100%**

## PROJET DE CENTRE

Développer l'**attractivité** des formations et des métiers en faveur du recrutement des apprentis

Placer l'**apprenti** au cœur de sa formation professionnelle et citoyenne

Dynamiser la collaboration de l'entreprise dans la mise en œuvre de la **pédagogie de l'alternance**

Accompagner le **développement du CFA** au niveau de son activité et de ses ressources



le cnam



Mini-entreprise 2022 – Devor'Lait



# ATELIER TECHNOLOGIQUE

## Voir Film Institutionnel de l'atelier technologique

Activités :

- **Formation** pratique alimentaire, laboratoire
- **Production** agroalimentaire et vente (produits fabriqués par les jeunes) en direct, GMS et Restauration Collective
- **Expérimentation**, R&D et appui technique aux entreprises



**3 000 m<sup>2</sup>**  
d'ateliers et salles de cours



**2,5**  
salariés



**10 000 h**  
travaux pratiques par groupe/an



**1 500**  
visiteurs / an



LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN  
**"Je mange normand  
dans mon lycée"**



# Quelques chiffres sur l'industrie Agroalimentaire

- L'agroalimentaire est le **premier secteur industriel français** aussi bien en termes de chiffre d'affaires que d'emplois.
- En 2021, les **17 372 entreprises** du secteur ont réalisé un **chiffre d'affaires de 198 milliards d'euros** et employaient **459 800 personnes réparties sur tout le territoire national.**
- L'agroalimentaire **transforme 70% de la production agricole française.**  
**Et 80% des produits consommés en France sont fabriqués en France**
- Le secteur constitue également un **soutien à la balance commerciale du pays** puisqu'en 2021 il a généré un **excédent commercial de plus de 6 milliards d'euros.**



# L'industrie Agroalimentaire : une grande diversité de produits fabriqués

Les diverses familles de produits en Industrie Alimentaire:

Produits carnés



Produits de la mer



Fruits légumes transformés



Huiles graisses



Produits laitiers



Meunerie  
Boulangerie Pâtiss.Biscuiterie



Plats préparés



Cacao, café, chocolat, confiserie



Ingrédients et divers



Aliments pour animaux



Boissons



Classification INSEE (NAF)

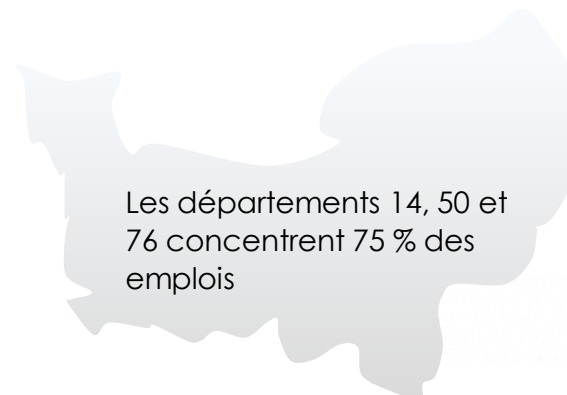
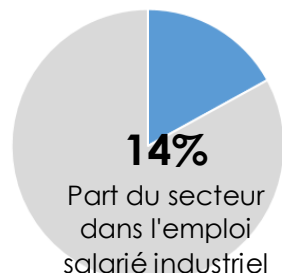
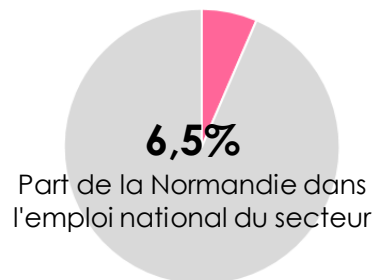
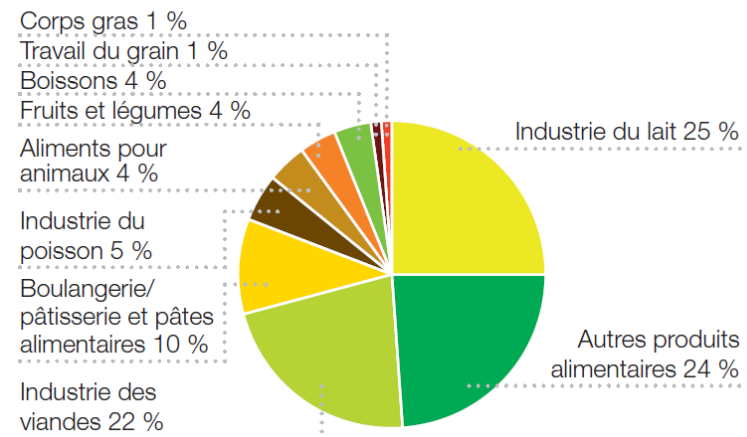


# Chiffres clés en Normandie

- 25 488 salariés
- 827 établissements de production dont 184 de plus de 20 salariés



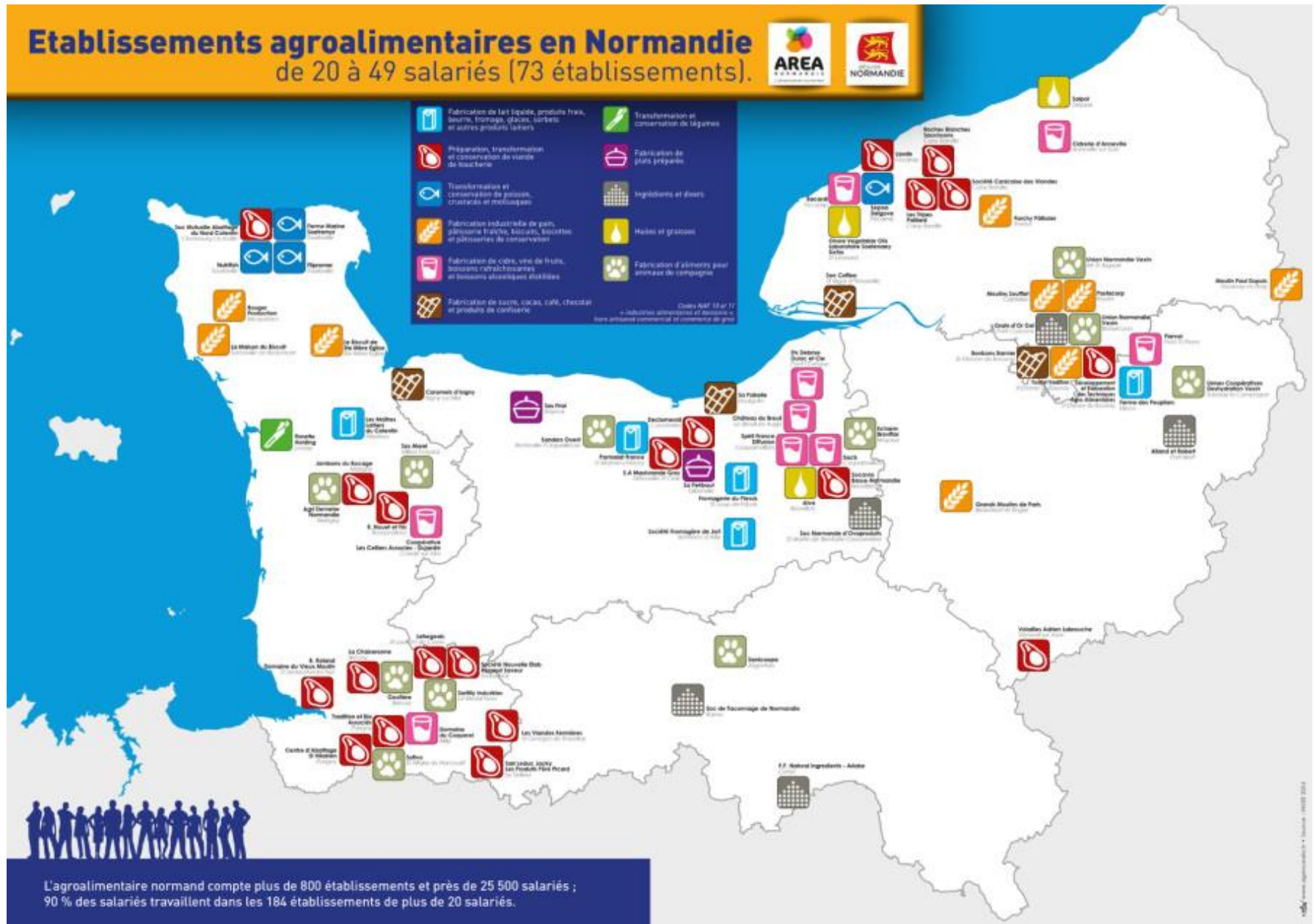
## Répartition des emplois par secteur d'activité



71% des salariés travaillent dans l'industrie du lait (25%), de la viande (22%) et des autres produits alimentaires comme le chocolat, la confiserie, le café, les plats préparés...

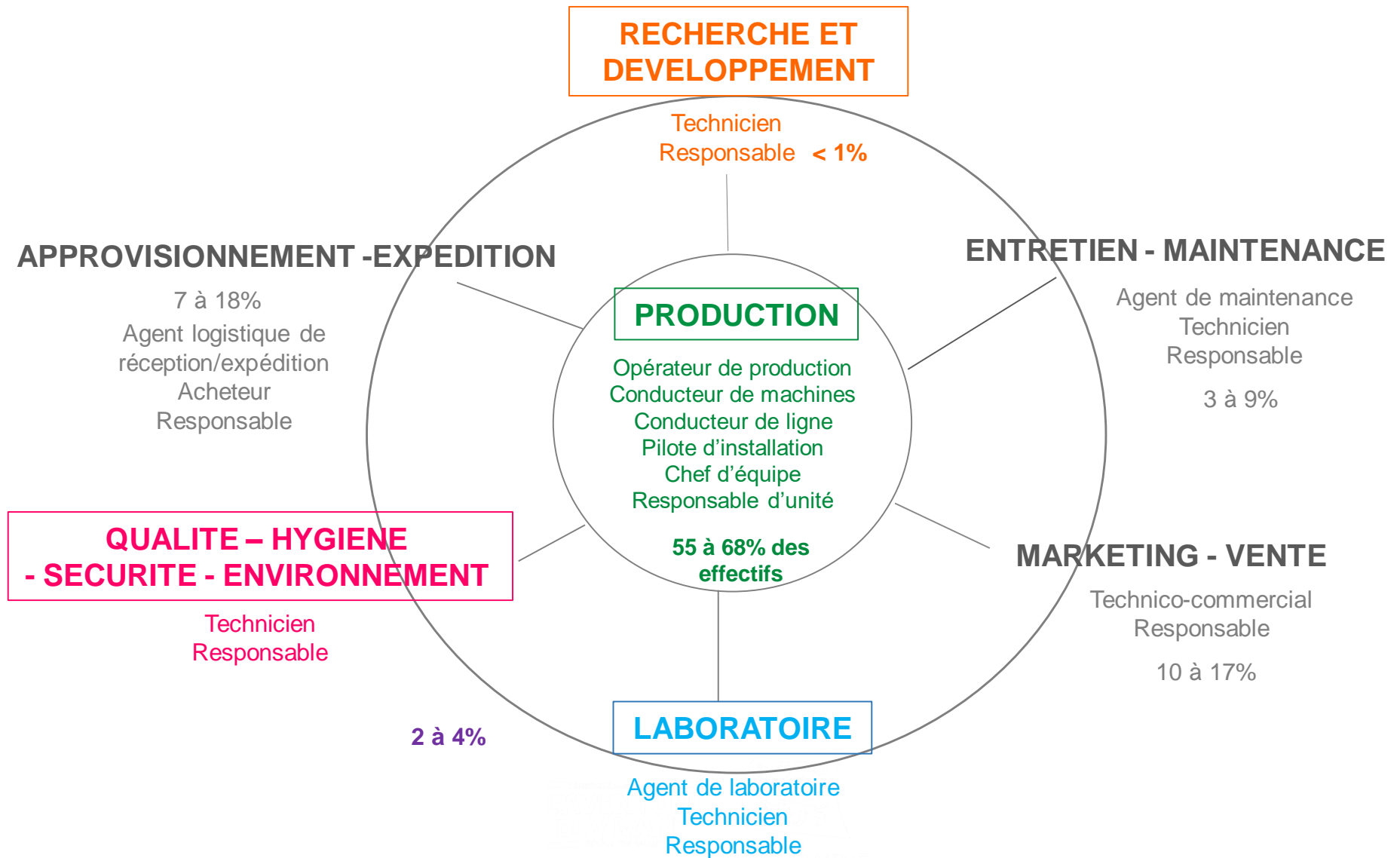


# L'industrie Agroalimentaire en Normandie



Logo agroalimentaire - Normandie - 2018/2019

# Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM



# Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

## Le service fabrication et conditionnement :

- **C'est le cœur de l'entreprise.**
- Réalise les opérations de transformation des matières premières en produits finis, dans le **respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité**, tout en maîtrisant la productivité, les délais et les coûts.

Responsable production

Chef d'équipe

Pilote d'installation

Conducteur de ligne

Conducteur de machine (s)

Technicien de fabrication



Etc.



# Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

## Le service laboratoire :

- Réalisation des **analyses microbiologiques et physicochimiques** en laboratoire sur les matières premières, les produits en cours de fabrication, les consommables et les produits finis
- Contrôle de la **conformité des produits finis** avant libération
- Intervention auprès des interlocuteurs de la production lors de dérives ou de défauts
- **Vérification et étalonnage des appareillages de mesure**
- **Enregistrements des résultats** et rédaction de compte-rendus d'analyses



Contrôleur sanitaire / laborantin  
Technicien de laboratoire



# Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

## Le service Recherche et Développement :

- **Réaliser des essais de produits** sur de petits matériels pilotes puis les transposer au niveau de la fabrication industrielle en vue de :
  - la conception de nouveaux produits,
  - l'amélioration et à l'optimisation des procédés existants,
  - l'adaptation des nouvelles technologies
- **Evaluer les coûts** des produits mis au point
- **Relation avec les services** marketing, approvisionnement, production...



**Technicien R&D**



# Les métiers visés par le BTSA BioQuaLIM

## Le service Qualité Hygiène Sécurité Environnement :

- **Contrôle de l'application des règles, procédures et normes en HQSE**
  - ↳ Réalisation d'audits et d'inspections sur le site
- **Rédaction, tenue à jour et gestion des documents obligatoires** concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- **Assistance, sensibilisation et formation** de tous les employés de l'entreprise
- Animation qualité en **lien avec la production et les autres services**



**Technicien qualité / process**



**Animateur HQSE**



**Etc.**



# Contenu de la formation - BTSA BioQuaLIM

Unités d'Enseignement (UE)		Matières
<b>UE1-1</b>	▪ Etre citoyen et professionnel responsable	Techniques de communication et de recherche documentaire
<b>UE1-2</b>	▪ L'entreprise agroalimentaire	Economie + Génie industriel et alimentaire
<b>UE2-1</b>	▪ La qualité: comment répondre aux attentes des clients	Analyses de laboratoire (biochimie/microbiologie) + contrôles qualité
<b>UE2-2</b>	▪ Conduite d'une fabrication dans le respect de l'hygiène et de la sécurité	Technologie alimentaire et laitière
<b>UE3-1</b>	▪ Projet Innovation: mise au point d'un nouveau produit	Projet de groupe en pluridisciplinarité
<b>UE3-2</b>	▪ Management et projet professionnel	Accompagnement des apprentis
<b>UE4-1</b>	▪ Politique environnementale et RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)	Pluridisciplinarité
<b>UE4-2</b>	▪ Optimisation des performances de l'atelier et amélioration continue	Génie industriel et alimentaire + outils informatiques et statistiques
<b>EIL1</b>	▪ Le packaging alimentaire	Marketing/éco + technologie alimentaire
<b>EIL2</b>	▪ Produits normands: fabrications fermières, labels et circuits courts	Module régional
	▪ Vers un mode de vie actif et solidaire	Pratique sportive + secourisme
	▪ Communiquer en langue étrangère	Anglais technique





# L'obtention du diplôme - BTSA BioQuaLIM

**La formation est divisée en 4 semestres**

- **Les UE sont évaluées à la fin de chaque semestre**
  - **100% en contrôle continu (CCF)**
  - **Aucune épreuve terminale**



# BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

**Choix de la spécialité** Elle se fait en fonction de votre préférence mais aussi de l'entreprise d'apprentissage avec laquelle vous aurez signé votre contrat

**Différences de programme entre APT et PL** (tous les cours sont communs, seule la matière «génie alimentaire» est spécifique à la spécialité (APT : tous les produits alimentaires / PL: que les produits laitiers)

**Taux de réussite à l'examen** (généralement > 80%)

**Placement professionnel suite au BTS BioQuaLIM :**

Excellent car l'apprentissage donne 2 ans d'expérience sur votre CV et constitue souvent un pré-recrutement, le jeune restant dans son entreprise à l'issue de sa formation

**Poursuite d'études :**

Tout à fait possible en licence pro, voire en master ou en formation ingénieur selon les résultats obtenus en BTS



# BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

## Les activités de l'apprenti en entreprise au cours des deux années

- 1<sup>ère</sup> Année: apprentissage de 1 ou plusieurs postes de travail (en tutorat puis en autonomie)

Fin de 1<sup>ère</sup> année: détermination du sujet d'étude pour le rapport

- 2<sup>ème</sup> Année: travail sur le rapport et poursuite des postes en autonomie.



# BTSA Agroalimentaire BioQuaLIM

## Les activités de l'apprenti en entreprise

### LE POSTE DE TRAVAIL

Lors de la première année d'apprentissage, l'apprenti, après avoir découvert l'entreprise, est en général formé à un poste de travail. Il est d'abord en binôme avec un tuteur, puis est laissé autonome sur son poste après vérification de la maîtrise de ce dernier.

Selon le niveau de difficulté du poste, le temps d'apprentissage peut être très variable. Par contre, dès lors que l'apprenti maîtrise le sujet, il peut être amené à remplacer le travail d'un titulaire, voire même à devenir polyvalent sur diverses activités.

Les postes proposés à l'apprenti sont très divers selon la structure d'accueil et le service ou l'atelier choisi : fabrication, conditionnement, RetD , laboratoire, qualité...

### LE RAPPORT D'ETUDE

Le maître d'apprentissage devra proposer un sujet d'étude à son apprenti en fin de première année (juin) pour réalisation au cours de la 2<sup>ème</sup> année. A l'issue du projet, l'apprenti rédigera un rapport écrit, soutenu à l'oral.

Durant la seconde année, l'apprenti pourra donc poursuivre les activités demandées en première année, mais du temps devra lui être libéré pour effectuer son étude.



# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## Qu'est-ce qu'un apprenti?

Un **salarié** (de 16 à 29 ans) embauché par une entreprise afin de préparer une **formation diplômante**

## Le contrat d'apprentissage?

Il s'agit d'un **contrat de travail** : un contrat à durée déterminée (de 1 à 3 ans)

3 signataires du contrat : l'apprenti, l'entreprise et le CFA.

## Les droits de l'apprenti?

- L'apprenti perçoit une **rémunération en fonction de son âge et de l'année de formation**
- 5 semaines de congés payés** à prendre sur les périodes « en entreprise »
- Les apprentis bénéficient de la **Sécurité sociale**
- Tout contrat d'apprentissage a une **période d'essai de 45 jours en entreprise**
- Autres droits : se reporter **au droit du travail et à la convention collective de l'entreprise**

## Salaire brut mensuel minimum au 01/01/25

Age Ancienneté	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26-29 ans
<b>1ère année</b>	27% du SMIC <b>486,49€</b>	43% du SMIC <b>774,77€</b>	53% du SMIC <b>954,95€</b>	100% du SMIC <b>1801,80€</b>
<b>2nde année</b>	39% du SMIC <b>702,70€</b>	51% du SMIC <b>918,92€</b>	61% du SMIC <b>1099,10€</b>	100% du SMIC <b>1801,80€</b>
<b>3ème année</b>	55% du SMIC <b>990,99€</b>	67% du SMIC <b>1207,21€</b>	78% du SMIC <b>1405,40€</b>	100% du SMIC <b>1801,80€</b>

➤ Exonération des charges sociales si taux < 78%SMIC : le brut = le net



# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## Les devoirs de l'apprenti

- **Respecter le règlement intérieur de l'entreprise et du CFA** qui précisent par exemple : discipline, horaires, heure de la pause déjeuner, règles de sécurité ...
- **Effectuer les tâches confiées par l'entreprise,**
- **Suivre obligatoirement les enseignements,** les travaux dirigés, les travaux pratiques et satisfaire aux contrôles des connaissances,
- Le cas échéant, transmettre **les justificatifs d'absence** tels qu'ils sont définis par le code du travail (**arrêt de travail**). Les autres absences étant injustifiées.



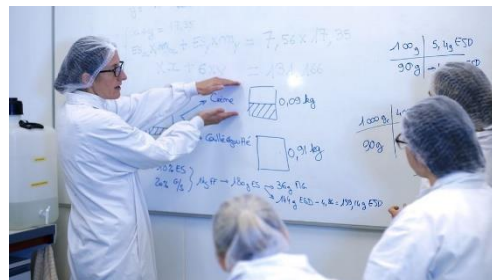
# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## Organisation et suivi de la formation

### Périodes d'alternances



2 à 4 semaines  
en entreprise



2 à 3 semaines  
au CFA

• 1 350 h en centre  
21 semaines/an au CFA

👉 Voir calendrier de  
l'alternance

### Outils de d'alternance

- **Carnet de suivi** : minimum 3 visites sur les 2 ans réalisées par l'enseignant tuteur à l'entreprise d'accueil de l'apprenti, en présence des 3 parties (tuteur CFA, Maître d'apprentissage, apprenti)
- **Fiches navettes** : descriptif du travail à réaliser en entreprise pour le CFA

# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## La recherche du contrat d'apprentissage

Un soutien du CFA de St Lô Thère :

- **Une mise à disposition d'offres d'apprentissage** (tableau des offres donné par le CFA)
- **Un appui à la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation lors de l'entretien.**
- **Des conseils pour le contact entreprise (entretien de recrutement)**

***Ces démarches devront être entreprises suite à l'entretien  
et après correction du CV et de la lettre de motivation***

***en suivant la procédure donnée et expliquée par l'enseignant en fin d'entretien***





# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## La signature d'un contrat d'apprentissage

Les conditions suivantes doivent être réunies :

- Avoir moins de 30 ans
- Avoir trouvé une entreprise
- Etre admis dans la formation BTS BioQuaLIM
- **Avoir le résultat officiel du BAC et le transmettre au CFA**



Dans le courrier d'admission du CFA, un coupon réponse est envoyé pour que le futur apprenti le fasse remplir par l'entreprise qui envisage de l'embaucher.

Cette dernière le renvoie ensuite au CFA comme attestation de la future embauche.

**Le contrat peut être signé 3 mois avant l'entrée en formation  
(à savoir à partir de début juillet si bac obtenu)**



# BTSA BioQuaLIM par apprentissage

## Contacts CFA



CFA – ENIL Saint-Lô Thère  
50620 Le Hommet d'Arthenay

02.33.77.80.83

[cfa.st-lo-there@educagri.fr](mailto:cfa.st-lo-there@educagri.fr) (pour les **démarches administratives**)

OU

Pour les aspects **pédagogiques**: [virginie.leclair@educagri.fr](mailto:virginie.leclair@educagri.fr)

OU

Pour la **recherche d'apprentissage**: [anne-sophie.soulet@educagri.fr](mailto:anne-sophie.soulet@educagri.fr)

