

BTSA BIOQUALIM (anciennement STA)

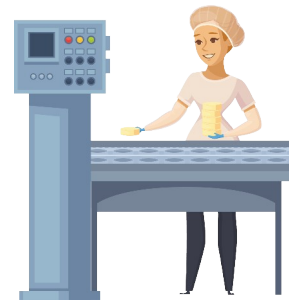
Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Formation en apprentissage



Résultat examen 2022 : 77%
 Poursuite d'étude : 45%
 Taux d'insertion dans l'emploi : 45%

Selon enquête seine



UN DIPLÔME RECONNU

Cette formation scientifique et technologique de niveau V s'adresse à des jeunes souhaitant :

- Accéder à un emploi de technicien supérieur ou agent de maîtrise en industries agroalimentaires.
- Poursuivre les études (spécialisations, licences pro, écoles d'ingénieurs, universités).

2 OPTIONS PROPOSEES

Nous proposons 2 options dont le choix est lié à la structure d'apprentissage.

→ **Option produits laitiers** : le génie alimentaire est axé sur la transformation des produits laitiers.

→ **Option aliments et processus technologiques** : le génie alimentaire est axé sur la transformation de tous les aliments.

CONDITIONS D'ADMISSION / PRE-REQUIS

- Être titulaire de préférence :
 - d'un **Bac général**,
 - d'un **Bac technologique**,
 - d'un **Bac professionnel**.
- Avoir moins de 30 ans*
- Satisfaire aux entretiens de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.

*pas de limite d'âge pour les travailleurs handicapés

UNE FORMATION EN APPRENTISSAGE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur 2 ans (rentrée mi-septembre).
- Alternance 2 à 3 semaines en entreprise / 2 à 3 semaines en centre de formation.
- 60 % du temps en entreprise.
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du SMIC, selon l'âge et l'année de formation.

DES DEBOUCHES NOMBREUX EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

- Responsable de ligne, pilote d'installations, agent de maîtrise ou assistant de production
- Assistant qualité
- Technicien recherche-développement.
- Technicien laboratoire



CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83 – Fax : 02 33 77 80 84
 email : cfa.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalité d'inscription : parcourSup / contact CFA
 Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – janvier 2023

Programme de la Formation

La formation se partage entre le *Centre de Formation d'Apprentis et l'entreprise d'apprentissage*.

Modules	Capacités	Disciplines
M1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	
	Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	Economie
	Argumenter un point de vue dans un débat de société	Français, communication
M2	Construire son projet personnel et professionnel	
	S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	Education Physique et Sportive
	S'insérer dans un environnement professionnel	Apprentissage en entreprise
	S'adapter au contexte régional	- Module produits fermiers et signes de qualité normands - Module sur le packaging
	Conduire un projet	Education Socio Culturelle
M3	Communiquer dans des situations et contextes variés	
	Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	Documentation
	Communiquer en langue étrangère	Anglais
	Communiquer avec des moyens adaptés	Documentation, Communication
M4	Manager une équipe de travail	
	Optimiser l'activité d'une équipe et gérer des situations à enjeu particulier	Economie, management, gestion
M5	Élaborer un nouveau produit	
	Concevoir un produit répondant aux attentes des clients	Pluridisciplinarité
M6	Garantir les performances de la ligne de production	
	Concevoir un plan de contrôle et mettre en œuvre des techniques d'analyse	Analyses de laboratoire (contrôles microbiologiques et biochimiques)
	Contrôler les performances techniques d'une ligne de production et mettre en œuvre les activités de maintenance	Mathématiques, informatique, Génie Industriel
M7	Conduire une production agroalimentaire	
	Planifier et réaliser une fabrication	Technologies alimentaires et laitières
M8	Politique qualité et stratégie de l'entreprise agroalimentaire	
	Analyser l'impact de l'entreprise sur l'environnement et sur la société	Qualité, environnement
	Participer à la démarche qualité de l'entreprise	

VALIDATION DU DIPLOME

Le diplôme est évalué en contrôle continu

ACCESSIBILITE

Lors de votre candidature, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous signalez.