

# BTSA BIOQUALIM Mobilité Internationale

## Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire & Level 3 in Food Technology



**Un partenariat unique en France depuis 30 ans !**

Possibilité de devenir bilingue et bi-diplômé

5 mois en Grande-Bretagne

### PUBLIC CONCERNE

#### Bacheliers titulaires d'un :

- Baccalauréat Général
- Baccalauréat Technologique
- Baccalauréat Professionnel

Motivation et autonomie sont des critères indispensables.

**Le niveau initial en anglais n'est pas un critère déterminant.**

### OBJECTIFS ET DEBOUCHES DE LA FORMATION

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

- **Accéder à un emploi de technicien supérieur spécialisé en agroalimentaire** : Responsable de ligne, agent de maîtrise ou responsable d'unités dans le secteur de la transformation agroalimentaire
  - *Animateur qualité, responsable de laboratoire de contrôle*
  - *Assistant en recherche et développement*
- **Poursuivre les études** (certificats de spécialisation, licences professionnelles, cursus universitaires, diplômes d'écoles d'ingénieurs.).

La formation bi-diplômante permet **de maîtriser l'anglais, de pouvoir travailler dans l'industrie agroalimentaire en Grande-Bretagne ou poursuivre ses études dans un pays anglophone** (Angleterre, Pays Bas...). C'est aussi un point fort important pour l'accès à l'emploi dans des entreprises françaises.

Elle développe également l'autonomie et l'ouverture d'esprit indispensables à une bonne insertion professionnelle.

### UNE FORMATION APPLIQUEE...

#### Des connaissances spécifiques en centres :

- Techniques d'expression, de communication, d'animation, de documentation et anglais
- Environnement économique de l'entreprise
- Enseignements scientifiques et techniques :
  - *Microbiologie alimentaire, chimie-biochimie, statistiques appliquées aux IAA (Industries Agro-Alimentaires)*
  - *Génie industriel appliqué à l'industrie alimentaire*
  - *Génie alimentaire*
  - *Conduire une production alimentaire*
  - *Traitement de données et informatique*

**Des qualités professionnelles développées dans le cadre des stages réalisés en entreprises (12 à 16 semaines) et lors de séances de travaux pratiques en France et en Grande-Bretagne.**

**Un suivi individualisé du projet personnel et professionnel de l'étudiant tout au long des deux années.**

### DEUX DIPLOMES RECONNUS

#### Diplôme National de niveau V délivré par le Ministère de l'Agriculture :

- En contrôle en cours de formation
- En contrôle final

#### Level 3 in « Food Technology » :

- 100 % en contrôle en cours de formation



Lycée Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 80

email : legta.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalités d'inscription : Parcoursup / contact lycée

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

L'enseignement se partage entre la France et la Grande-Bretagne (en français à Saint-Lô Thère et en anglais à Cannington).  
Une mise à niveau en anglais est assurée avant le départ en Angleterre.

Blocs de compétences	Capacités	Disciplines
<b>B1</b>	<b>S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui</b>	
	Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	Economie
	Se situer dans les questions de société	Economie - Français - Education Socio Culturelle (ESC)
	Argumenter un point de vue dans un débat de société	Français - ESC
<b>B2</b>	<b>Construire son projet personnel et professionnel</b>	
	S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	EPS
	S'insérer dans un environnement professionnel	Pluridisciplinarité
	S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers	Enseignement d'Initiative locale
	Conduire un projet	ESC
<b>B3</b>	<b>Communiquer dans des situations et contextes variés</b>	
	Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	Documentation
	Communiquer en langue étrangère	Anglais
	Communiquer avec des moyens adaptés	ESC - Documentation
<b>B4</b>	<b>Management d'une équipe de travail</b>	
	Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés	Economie
	Optimiser l'activité de l'équipe	
	Gérer une situation à enjeu particulier	
<b>B5</b>	<b>Élaborer un nouveau produit/ et ou un nouveau process</b>	
	Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique	Economie
	Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes	Economie - Biochimie - Microbiologie Mathématiques – Génie Alimentaire (GA)
	Configurer un outil de production adapté au process de fabrication	Génie Industriel (GI) – GA
<b>B6</b>	<b>Garantir les performances de la ligne de production</b>	
	Concevoir un plan de contrôle	Biochimie – Microbiologie - mathématiques
	Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaire au contrôle qualité	
	Contrôler les performances techniques de la ligne de production	Mathématiques – GI - Informatique
	Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requise	Génie Industriel
<b>B7</b>	<b>Conduite d'une production agroalimentaire</b>	
	Planifier une production	GI – GA - Informatique - Economie
	Réaliser une fabrication	GI – GA - Economie
	Optimiser l'activité de l'atelier	GI - GA - Informatique - Economie
<b>B8</b>	<b>Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire</b>	
	Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement	Economie - GA - Biochimie – Microbiologie
	Participer à la démarche qualité de l'entreprise	
	Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise	

La formation a obtenu le **Label européen des langues** de l'Agence Erasmus + FRANCE Education, Formation en 2005. Ce label récompense les initiatives originales en faveur de l'apprentissage des langues. Elle est également titulaire du **Label e-Quality** de la même agence depuis 2007.

### VALIDATION DU DIPLOME

Le diplôme est évalué en Contrôle en Cours de Formation et épreuves terminales

### ACCESSIBILITE

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