

BTSA BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire



En formation initiale scolaire et en formation par apprentissage.

PUBLIC CONCERNE

Bacheliers titulaires d'un :

- Baccalauréat Général
- Baccalauréat Technologique
- Baccalauréat Professionnel

Motivation et autonomie sont des critères indispensables.

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.).



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,

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



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 – Janvier 2024

Blocs de compétences	Capacités	Disciplines
B1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	
	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
B2	Construire son projet personnel et professionnel	
	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
B3	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	ESC - Documentation
B4	Management d'une équipe de travail	
	Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés	Economie
	Optimiser l'activité de l'équipe	
Gérer une situation à enjeu particulier		
B5	Élaborer un nouveau produit/ et ou un nouveau process	
	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
B6	Garantir les performances de la ligne de production	
	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
B7	Conduite d'une production agroalimentaire	
	Planifier une production	GI – GA - Informatique - Economie
	Réaliser une fabrication	GI – GA - Economie
	Optimiser l'activité de l'atelier	GI - GA - Informatique - Economie
B8	Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire	
	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		

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.