

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)

RNCP 36937 - NIVEAU 5

FORMATION EN APPRENTISSAGE



Le diplôme BTSA BioQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs 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).

Cette formation vise à préparer le futur technicien supérieur en agroalimentaire à :

- > Conduire un atelier de production (préparation, fabrication et conditionnement)
- > Contrôler la qualité des produits par respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement (QHSE) et, le cas échéant, le bien-être animal
- > Définir et expérimenter de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils
- > Animer et manager une équipe de travail
- > Collaborer et communiquer avec les autres services et les tiers (fournisseurs, clients,...)

Cette formation est en partenariat avec l'IFRIA Ile-de-France et l'AREA Centre-Val de Loire.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 2 ans
- > Durée totale de la formation 1400 heures de formation en Centre
- > Rythme d'apprentissage :
2 semaines en entreprise /
2 semaines en formation

Début de la formation en septembre

Public

- > Toutes les personnes remplissant les conditions d'inscription et souhaitant devenir technicien supérieur dans le domaine agroalimentaire

Conditions d'inscription

- > Avoir entre 16 et 30 ans
- > Être titulaire d'un diplôme de niveau 4
- > Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation avec une entreprise agroalimentaire
- > Effectuer le test ou l'entretien de positionnement

Prérequis

- > Aimer travailler en laboratoire
- > Être soigneux et minutieux

Capacités générales

- > S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- > Construire son projet personnel et professionnel
- > Communiquer dans des situations et des contextes variés

Capacités professionnelles

- > Manager une équipe de travail
- > Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- > Garantir les performances d'une ligne de production
- > Conduire une production agroalimentaire
- > Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Enseignements d'Initiative Locale (EIL)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Enseignements généraux en lien avec la formation préparée et le travail en entreprise
- > Enseignements professionnels sous forme des travaux
- > Conférences
- > Visites d'entreprises
- > Interventions de professionnels

Installations spécifiques

Halle agro-alimentaire

DIPLÔME

Brevet Technicien Supérieur
Agricole
Niveau 5

DURÉE

2 ans en apprentissage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Évaluation en semestrialisation

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

COÛT ET FINANCEMENT

Sur devis

Financement :

- OPCO : prise en charge totale de la formation
- CNFTP : prise en charge partielle de la formation

L'apprenti.e perçoit un salaire minimum déterminé en pourcentage du SMIC.
Ce salaire est versé en fonction de l'âge du bénéficiaire et de l'année du contrat.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuites d'études

Poursuites d'études possible en Licence Professionnelle (Conception et Production des Aliments, proposée par le CFA en partenariat avec l'IFRIA et le CNAM) et en écoles d'ingénieurs.

L'insertion professionnelle est également possible après un BTS Bioqualim.

Métiers envisageables à l'issue de la formation

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Agricole BIOQUALIM pourra envisager de devenir :

- > Animateur.trice de qualité
- > Technicien.ne en recherche et développement
- > Technico-commercial.e en agroalimentaire
- > Technicien.ne de production
- > Responsable de fabrication de produits alimentaires
- > Technicien.ne environnement industriel
- > Technicien.ne ou responsable de maîtrise sanitaire

LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Une halle agroalimentaire
- > Une exploitation agricole
- > Un Centre de Documentation et d'Information
- > Des simulateurs de conduite d'engins
- > Un établissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé
- > Un amphithéâtre, foyer des élèves
- > Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- > Une restauration
- > Un hébergement



TAUX DE RÉUSSITE
(en 2023)



TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
(en 2023)



TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDE
(en 2023)



TAUX DE SATISFACTION
(en 2023)



TAUX D'INTERRUPTION
(en 2023)



TAUX DE RUPTURE
(en 2023)

Source de l'enquête : 2022-2023

*NC : Non Communiqué
*NR : Non Représentatif



Accueil CFA
02 37 33 72 25
cfa.eure-et-loir@educagri.fr



CFA - Centre de Formation d'Apprentis
La Saussaye
28630 - Sours



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



@LaSaussayeEPL

