

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

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

NaturAlim
Agroalimentaire
Pharmaceutique
Cosmétique



• **Formation diplômante :**

Niveau 5
RNCP36937



• **Durée de la formation :**

1400 heures de formation en centre sur 2 ans

• **Rythme d'apprentissage :**

2 semaines au centre et 2 semaines en entreprise / mois

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Manager une équipe
- Elaborer de nouveaux produits et process ou innovation technologique
- Contrôler la production et la gestion des aléas
- Conduire la production
- Mettre en oeuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Semestrialisation
Crédits ECTS



Conditions d'admission :

- Possibilité d'inscription en ligne sur le site internet
- Constitution d'un dossier administratif complet
- Entretien de positionnement
- Signer un contrat d'apprentissage correspondant à la durée de la formation avec une entreprise

Public ciblé :

- La formation par apprentissage s'adresse à un public âgé de 15 ans à 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage (sans limite d'âge pour les candidats ayant une RQTH), d'autres cas sur : <https://www.education.gouv.fr/se-former-par-l-apprentissage-2216>
- Candidat ayant un contrat de professionnalisation avec une entreprise

Prérequis :

- Être titulaire d'un diplôme ou titre de niveau 4
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise

Tarif :

- Défini selon le niveau de prise en charge de l'opérateur de compétences ou du centre national de la formation publique territoriale

Rémunération :

- Définie selon le barème de l'apprentissage (sous réserve de la convention collective de l'entreprise)

CONTENU DE LA FORMATION

Domaine du tronc commun

- M1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- M2 : Construire son projet personnel et professionnel
- M3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés

Pédagogie

Mise en situation, Travaux pratiques, Questionnement, Projet, Demandes d'investigation, ...

Domaine professionnel

- M4 : Manager une équipe de travail
- M5 : Élaborer un nouveau produit ou process
- M6 : Garantir les performances d'une ligne de production
- M7 : Conduire une production agroalimentaire
- M8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Les + de la formation :

- Passage du SST et du Certiphyto
- Plateaux techniques sur site

POUR PLUS D'INFOS
SUR LA FORMATION



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuites d'études :

- Classe agro véto post BTSA et BTS
- Licence pro mention commercialisation des produits alimentaires
- Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Métiers envisageables à l'issue de la formation :

- 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

LE CAMPUS C'EST...

- Un établissement au coeur de la nature à 10min de Chartres
- Un accompagnement individualisé des apprenants

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'aménagements spécifiques.

Référent handicap : cfa.eure-et-loir@educagri.fr



NATUR'ALIM C'EST AUSSI...

- Un internat et une résidence étudiante
- Un restaurant scolaire
- Une halle agroalimentaire
- Une exploitation agricole
- Des simulateurs de conduite d'engins
- Un foyer et une association des élèves
- Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- Un Centre de Documentation et d'Information
- Un amphithéâtre



Délivré par :



Certifié le 01.09.2023

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



@LaSaussayeEPL

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