

## OBJECTIFS

Préparer aux métiers des industries alimentaire quelque soit le secteur (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire). Les industries alimentaires sont le premier secteur industriel français et le deuxième employeur industriel. La formation vous permet d'intégrer les entreprises de restauration collective.

## FORMATION

### BTS BIOQUALIM

1740 heures sur 4 semestres indépendants, réparties en cours, travaux dirigés et travaux pratiques

#### DOMAINE COMMUN

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

**Conditions d'admission** - Provenir d'un :  
 Bac G série scientifique, bac techno, STAV, STL, ST2S,  
 Bac pro LCQ, BIT, Bac+(L1, BUT  
 Inscription sur Parcoursup

#### DOMAINE PROFESSIONNEL

- 1) Manager une équipe de travail
- 2) Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- 3) Garantir les performances d'une ligne de production
- 4) Conduire une production agroalimentaire
- 5) Contribuer à la stratégie RSE et à la politique de santé de l'entreprise.

**Diplôme Évaluation :**  
 100% Contrôle certificatif \*

*\*Sous réserve de l'habilitation par la DRAAF*

## ET APRES ?

**Le BTS BioQuaLIM permet :  
 de poursuivre des études supérieures**

#### LICENCE PRO

(qualité et sécurité des aliments en apprentissage au lycée Sainte Colette à l'UFA de Corbie).  
 Innovation alimentaire, biotechnologie des boissons, production, commercialisation...

**Ecoles  
 d'ingénieurs**

**Cycles  
 universitaires**



# BTS BioQuaLIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

Les **+** au Lycée Sainte Colette



- Mise à niveau en début de formation (mathématiques, microbiologie et biochimie)
- Réalisation des travaux pratiques pour la fabrication de produits alimentaires au sein d'une plateforme technologique à Amiens.
- Conduite de projets en lien avec des professionnels.
- Session de formation à la création d'entreprises
- Programme ERASMUS+ (Mobilité de stage)
- Bourse possible
- Internat au sein du Lycée. Logeurs privés à proximité. Gare à 10 minutes.
- Un BDE bureau des étudiants et activités extra-scolaires.
- Entretien individuel et coaching
- Partenariat avec Junia Lille "Devenir ingénieur avec un BTS"



LYCEE SAINTECOLETTE - CORBIE - NOTRE FUTUR COMMUN

## Les Stages en entreprise

- Un stage "Première expérience pro" (2 semaines semestre 1)
- Un stage "Gestion de la qualité en transformation alimentaire" (3 semaines semestre 2)
- Un stage "Etude" (8 semaines semestre 3)
- Un stage "Responsabilité sociétale de l'entreprise" (contribution au développement durable) (3 semaines semestre 4)

## Evènements scolaires

- Un stage collectif : Les Hauts de France : un patrimoine gastronomique
- Découverte des compétences pro du BTS au travers d'une production alimentaire (en partenariat avec un producteur local)
- Voyage d'étude : découverte culturelle et professionnelle d'un territoire

## LES METIERS :

- > Technicien(ne) supérieur(e) de production
- > Chef(fe) de ligne fabrication, Manger
- > Responsable d'atelier de fabrication
- > Responsable qualité
- > Technicien(ne) recherche et Développement



### Le Lycée des Biotechnologies et de l'alimentation

DE LA QUATRIÈME À LA LICENCE

03 22 96 36 36

corbie@cneap.fr



RETROUVEZ-NOUS SUR :

