

BTS ANABIOTEC

Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales

OBJECTIFS

Elle vise en priorité à former des profils capables de :

- Organiser le fonctionnement du laboratoire en tenant compte des contraintes normatives, qualitatives, économiques et environnementales
- Concevoir un plan de contrôle en fonction des secteurs concernés (Alimentation, agriculture, environnement, santé humaine et animale)
- Choisir et mettre en place un système analytique
- Conduire la réalisation des analyses dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à la mise en oeuvre de procédés biotechnologiques

FORMATION

2 ans

Démarrage : Septembre 2023

Effectif : 20

Environ 1 350 heures de formation

Taux de réussite : ouverture en 2021

Taux de satisfaction : ouverture en 2021

2 semaines/
mois en
entreprise

Domaine professionnel

- Mettre en oeuvre des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques
- Appliquer une démarche d'amélioration continue de la qualité
- Assurer le fonctionnement optimal des équipements dans le respect de la sécurité
- Organiser les contrôles et analyses selon les secteurs professionnels
- Valoriser des résultats d'activités

Domaine commun des BTSA

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

Évaluation : 100% Contrôle certificatif *

*Sous réserve de l'habilitation par la DRAAF

ET APRES ?

Insertion professionnelle immédiate

Technicien(ne) de laboratoire (biologiste)
Technicien(ne) de laboratoire d'analyses médicales
Technicien(ne) de laboratoire de recherche
Responsable qualité/environnement
Responsable de laboratoire des industries de process, ...

Poursuite d'études

- Licences professionnelles : Qualité et sécurité des aliments, Microbiologie industrielle, Cosmétologie, Analyses chimiques, ...
- Ecoles d'ingénieurs
- Cycles universitaires
Préparation concours : ATS Bio, police scientifique

BTS ANABIOTEC

Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 :

- Bac général : Série scientifique
- Bac technologique : STAV, STL, ST2S
- Bac professionnel : LCQ, BIT
- BP Industrie Alimentaire
- Bac + : L, BUT, DUT, ...

- Jeunes âgé(e)s de 16 à 29 ans révolus.
- Au-delà de 29 ans : apprenti(e)s en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.

Je postule

- **Pré-admission sur dossier et entretien de motivation en parallèle de la candidature via PARCOURSUP**
- **Entretien dans les 30 jours suivant le 1er contact**
- **Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage**

LES + DE NOTRE UFA

- Des réalisations de travaux pratiques au sein d'une plate-forme technologique
- Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Un accompagnement dans la recherche d'entreprises
- Un accompagnement par une coach certifiée en fonction des besoins
- Un internat au sein du lycée/Logeurs privés à proximité
- Une facilité d'accès : autoroute (A29, sortie Villers Bretonneux/Corbie), Gare à proximité (12 minutes à pieds de l' UFA, ligne Lille/Rouen rive droite)
- Accessibilité : Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (Réglementation ERP). Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap

Formation rémunérée

L'apprenti(e) est rémunéré(e) par son entreprise en fonction de son âge et de son niveau d'études

Tarif de la formation:

Pour 12 mois : 12 500 € / Formation prise en charge par les OPCO et les financements obtenus par le CFA. Le reste à charge pour l'apprenti et l'entreprise est donc nul.

CONTACT



UFA de Corbie/LEAP Sainte Colette

Rue de l'enclos, 80800 Corbie

Responsable UFA : Zaina Gallet

zaina.gallet@cneap.fr - 03 22 96 36 34

<https://lyceesaintecolette.cneap.fr/>

