

# BTSA BioQualIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

## OBJECTIFS

**Le BTS vise en priorité à former des professionnels capables de :**

- Organiser les opérations de production de la fabrication au conditionnement
- Planifier et coordonner les différentes phases du process
- Veiller au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts
- S'assurer de l'application des consignes de sécurité et d'hygiène
- Gérer et contrôler l'utilisation des équipements et la circulation des flux/matières
- Procéder au diagnostic afin de prévenir les pannes

## FORMATION

2 ans

**Démarrage : Septembre 2023**  
**Effectif : 20**  
**Environ 1350 heures de formation**  
**Taux de réussite 2022 : 83%**  
**Taux de satisfaction 2022 : 67%**

2  
 semaines/mois  
 en entreprise

### Domaine professionnel

- Manager une équipe
- Elaborer 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

### 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 ?

### Une insertion professionnelle immédiate

Technicien(ne) supérieur(e) de production en industries agro-alimentaires  
 Chef(fe) de ligne de fabrication, manager  
 Responsable d'un atelier de fabrication  
 Technicien Recherche et Développement

### Poursuite d'études

Licence professionnelle  
 Licence générale  
 Ecoles d'ingénieurs

### CONDITIONS D'ACCÈS

#### Être titulaire de :

- Bac général : série scientifique
- Bac technologique : STAV, STL, ST2S
- Bac professionnel : LCQ, BIT
- BP Industries Alimentaires
- Bac + : L1, BUT...

- Jeunes âgé(e)s de 16 à 29 ans révolus.
- Au-delà de 29 ans : apprentis(es) en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.
- La formation est également accessible en contrat de professionnalisation.

#### 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 : 15 500 € / 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

03 22 96 36 34

<https://lyceesainte.colette.cneap.fr/>

