

L  
A  
B  
O  
R  
A  
T  
O  
I  
R  
E



- ▶ Effectif : 20 élèves
- ▶ Durée : 2 ans
- ▶ 8 à 10h de pratique en laboratoire  
chaque semaine

## Public

Avoir entre 16 et 29 ans .

Au-delà de 29 ans pour les personnes en situation de handicap.

## En bref

L'objectif est de vous préparer aux métiers des analyses en laboratoires dans les entreprises alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et chimiques. Sont aussi concernés les laboratoires en lien avec la santé humaine, animale et l'environnement.

## Pré-requis

Le BTS est accessible avec un diplôme de niveau 4 (Niveau Bac) d'une filière scientifique : Bac général, technologique, professionnel, BP Industries Alimentaires, bac +1 (L1, DUT...).

## Inscription

Sur la plateforme Parcoursup.  
Possibilité de journée d'immersion.

## Objectifs

- 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

## Poursuites d'études

Licences professionnelles (Qualité et sécurité des aliments en alternance (UFA de Corbie), microbiologie industrielle, cosmétologie, analyses chimiques...), cycles universitaires, prépa concours (ATS Bio, police scientifique) et écoles d'ingénieurs.

## Débouchés

- Technicien(ne) de laboratoire (biologiste)
- Technicien(ne) de laboratoire d'analyses médicales
- Responsable qualité et environnement
- Technicien(ne) de laboratoire de recherche
- Responsable de laboratoire des industries de process





# Programme

3 blocs communs :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui (économie générale, français, documentation, éducation socio-culturelle)
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et contextes variés

5 blocs professionnels :

- Mettre en oeuvre des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques (dans le domaine de la santé, de l'agro-alimentaire, de l'agriculture et de l'environnement)
- Appliquer une démarche d'amélioration continue de la qualité
- Assurer le bon fonctionnement optimal des équipements dans le respect de la sécurité
- Organiser les contrôles et analyses selon les secteurs professionnels
- Valoriser des résultats d'activités

## Stages

15 semaines de stage :

- 2 semaines de stage (semestre 1) pour découvrir le secteur d'activité des analyses en laboratoires
- 3 semaines (semestre 2) relatives à la gestion du laboratoire
- 2 semaines (semestre 3) pour conduire un projet expérimental
- 8 semaines de stage de fin d'étude (semestre 4)

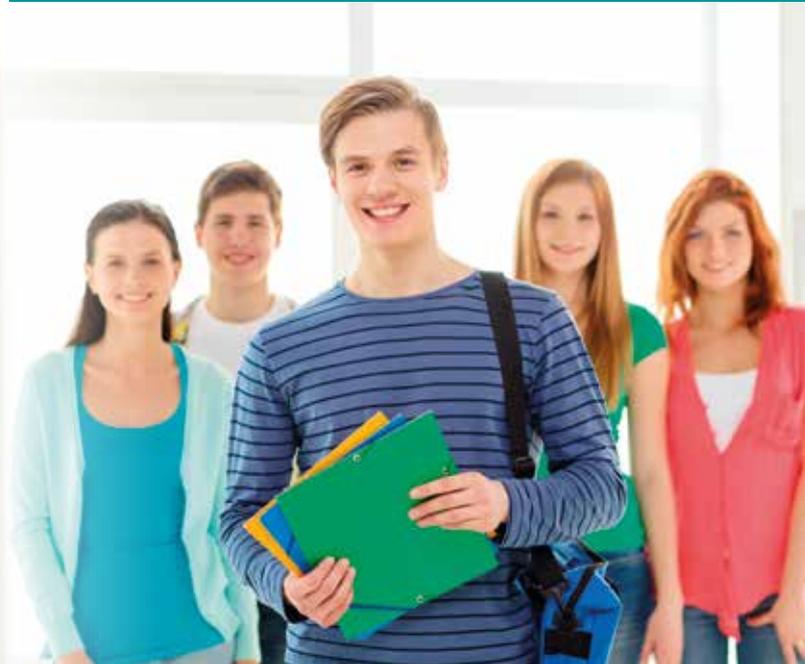
## € Tarifs

Se rapprocher du secrétariat.



## LES + de la formation :

- Mise à niveau en début de formation (mathématiques, microbiologie et biochimie)
- Deux laboratoires de chimie et bio-chimie, une plateforme analytique, un laboratoire de physique et deux laboratoires de biologie, micro-biologie et bio-technologie.
- Formation labellisée par le pôle de compétitivité Bioeconomy for change
- Pédagogie de projets en lien avec des professionnels
- Programme Erasmus+ (mobilité de stage)
- Accompagnement personnalisé (entretiens individuels, coaching)
- Existence d'un Bureau des étudiants et activités extrascolaires



## Modalités d'évaluation

L'obtention de ce BTS se fait par la semestrialisation c'est à dire 100% en contrôle certificatif (pas d'épreuves terminales à la fin de la deuxième année de BTS).



## Accessibilité

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (Réglementation ERP). Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.