



▶ Effectif : 20 participants maximum

▶ Durée : • 2 ans
• 1435 heures de formation
• 2 semaines par mois en centre de formation
• 2 semaines par mois en entreprise

▶ Formation de niveau 5

En bref

Le diplôme de BTSA BIOQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court).

Conditions d'admission

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Au-delà de 29 ans : apprentis en situation de handicap, créateurs/repreneurs d'entreprise, sportifs de haut niveau, succession de contrats.
- Être titulaire d'un diplôme de :
 - Bac général : série scientifique
 - Bac technologique : STAV, STL, ST2S
 - Bac professionnel : LCQ, BIT
 - BP Industries Alimentaires
 - Bac + : LI, DUT, BUT...

Délais d'accès

Entretien dans les 30 jours suivant le 1^{er} contact.

Chef(fe) de ligne de fabrication

Technicien(ne) recherche et développement

Technicien(ne) supérieur(e) de production en industries agro-alimentaires

Responsable d'un atelier de fabrication

Chef(fe) d'équipe

Objectifs

Cette formation 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

Poursuites d'études

- Licences professionnelles : Qualité et sécurité des aliments, innovation alimentaire
- Ecoles d'ingénieurs

Débouchés





Programme

Une formation générale : technique d'expression et de communication, organisation économique, sociale et juridique, mathématiques et informatique, anglais, éducation physique et sportive.

Une formation professionnelle : économie de filière, génie alimentaire, management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement, génie industriel, gestion de production, biochimie, microbiologie, biotechnologie.

Accompagnement au projet personnel et professionnel

Moyens et méthodes pédagogiques

- Des réalisations de travaux pratiques au sein d'une plateforme technologique
- Une pédagogie active se basant sur des cas concrets et des projets
- Un accompagnement des personnes en situation de handicap
- Un accompagnement global de la personne : une équipe attentive, un point écoute avec une psychologue, une coach certifiée et une sophrologue.

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).

€ Tarifs

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.

LES +

de l'apprentissage

- Une formation gratuite et rémunérée
- Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises
- Un parcours en alternance entre l'entreprise et le site de formation
- Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France
- Pédagogie de projets en lien avec des professionnels



Accessibilité

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



- Certificateur : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE
- N°RNCP : RNCP36937
- Date de publication JO/BO : 13/05/2022
- Date de l'échéance de l'enregistrement : 31/08/2027

Service apprentissage : ufa.corbie@cneap.fr - 03 22 96 36 34

