



- ▶ Effectif : 20 participants maximum
- ▶ Durée : • 2 ans
• 35 heures de cours par semaine
- ▶ 13 semaines de stage

Public

Le BTS BioQUALIM 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...).

En bref

Une formation scientifique associant des cours, des travaux dirigés mais aussi et surtout des travaux pratiques en laboratoires (microbiologie alimentaire et biochimie alimentaire), en halle technologique (réalisation de produits alimentaires sur chaîne de production en conditions semi-industrielles) ou chez des producteurs locaux.

Inscription

Sur la plateforme Parcoursup. Possibilité de journée d'immersion pour découvrir la formation.

Poursuites d'études

Licences professionnelles (qualité et sécurité des aliments (UFA de Corbie), nutrition appliquée, innovation alimentaire, logistique des produits alimentaires, commercialisation des produits alimentaires...), cycles universitaires, écoles d'ingénieurs

Objectifs

Le BTS BioQUALIM vise 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 de la circulation des flux/matières
- Procéder au diagnostic afin de prévenir les pannes

Débouchés

Technicien(ne) supérieur(e)
de production

Chef(fe) de ligne de
production, manager

Responsable qualité

Technicien(ne) en
recherche et
développement

Responsable d'atelier
de fabrication





Programme

3 blocs communs :

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

5 blocs professionnels :

- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agro-alimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique de qualité de l'entreprise

Stage

- 6 semaines de travaux pratiques en halle technologique
- 1 semaine d'EL (Enseignement d'Initiative Locale) : cette semaine est consacrée à la découverte culturelle et professionnelle d'un territoire

Modalités d'évaluation

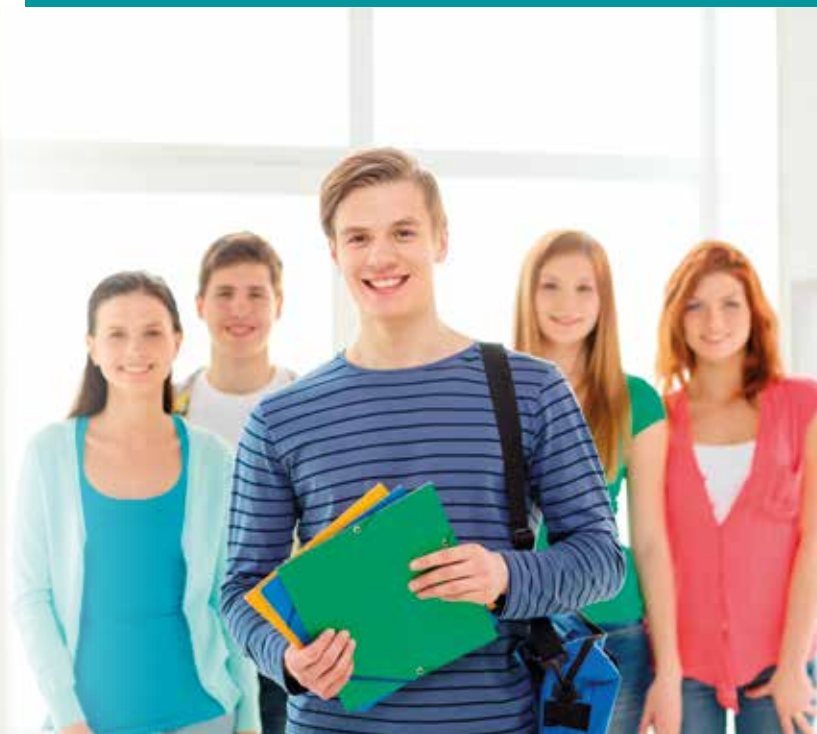
L'obtention de ce BTS se fait par la semestrialisation c'est à dire 100% en contrôle certificatif (pas d'épreuves terminales à la fin de la deuxième année de BTS).

€ Tarifs

Se rapprocher du secrétariat.

LES +

- Mise à niveau en début de formation (mathématiques, microbiologie et biochimie)
- Réalisation de travaux pratiques pour la fabrication de produits alimentaires au sein d'une plateforme technologique à Dury et chez des producteurs locaux
- 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 extra-scolaires



Accessibilité

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



leap-sainte-colette.fr



corbie@cneap.fr



03 22 96 36 36



Rue de l'Enclos 80800 Corbie

