



- ▶ Effectif : 20 élèves
- ▶ Durée :
 - 2 ans
 - 1 435 heures de formation
 - 2 semaines par mois en centre de formation
 - 2 semaines par mois en entreprise
- ▶ Formation de niveau 5

En bref

Le titulaire de ce diplôme peut être amené à travailler dans deux domaines distincts : la recherche (appliquée ou recherche et développement) ou l'analyse et le contrôle dans des laboratoires ou dans des industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et chimiques.

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 : LCO, BIT
 - BP Industries Alimentaires
 - Bac + : L1, DUT, BUT...

Délais d'accès

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

Poursuites d'études

- Licences professionnelles : Qualité et sécurité des aliments, Microbiologie industrielle, Cosmétologie, Analyses chimiques...
- Ecoles d'ingénieurs
- Cycles universitaires

Objectifs

Ce BTS prépare aux métiers des laboratoires dans les industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et chimiques et dans les organismes de recherche et développement publics et privés. Sont aussi concernés les laboratoires en lien avec la santé humaine, animale et l'environnement.

Il permet à son titulaire d'avoir toutes les compétences nécessaires afin 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 œuvre de procédés biotechnologiques

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

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

Parcours analytique : industries agro-alimentaires, santé, bio-technologie, environnement et agricole : chimie-biologie, mirco-biologie, biochimie, maths et statistiques.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Des réalisations de travaux pratiques au sein des laboratoires de l'établissement
- 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 : 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.



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 : RNCP36772
- Date de publication JO/BO : 28/04/2022
- Date de l'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

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



leap-sainte.colette.fr



corbie@cneap.fr



03 22 96 36 36



Rue de l'Enclus 80800 Corbie

