



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
(Agro Vété, police scientifique) et écoles d'ingénieurs
(Junia, UniLaSalle...).

Débouchés

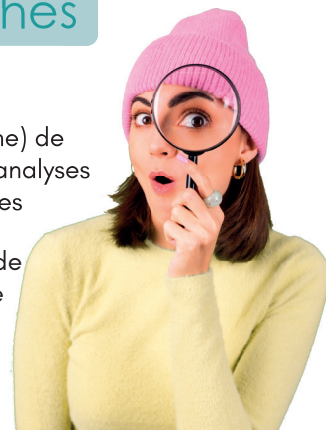
Technicien(ne) de
laboratoire (biologiste)

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

12 semaines de stage :

- 4 semaines de stage en première année, pour découvrir le secteur d'activité des analyses en laboratoires
- 8 semaines de stage en deuxième année.

Projets

- Projet expérimental sur une semaine : réflexion et mise en œuvre d'un projet de manière collaborative avec des partenaires professionnels.
- Projet d'enseignement d'initiative locale (EIL) : pilotage d'un procédé biotechnologique à travers des visites et TP.

€ Tarifs

Se rapprocher du secrétariat.



leap-sainte.colette.fr



corbie@cneap.fr



03 22 96 36 36



Rue de l'Enclos 80800 Corbie



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
- Accompagnement pour la préparation des concours AgroVeto et certificat préleveur sanguin.



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). Toutes les épreuves se déroulent à Corbie.



Accessibilité

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