

BTSA - QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)

Le BTSA BIOQUALIM est un choix de formation pertinent pour les étudiants qui souhaitent s'épanouir professionnellement dans la filière agroalimentaire. L'industrie alimentaire en constante évolution, offre un environnement professionnel dynamique où l'innovation et la technologie jouent un rôle clé, garantissant un large éventail d'opportunités d'emploi dans des domaines tels que la production, la recherche, la qualité alimentaire, la sécurité sanitaire, la distribution, et bien plus encore. Le BTSA BIOQUALIM est axé sur l'apprentissage pratique, vous permettant d'acquérir des compétences concrètes qui vous seront précieuses tout au long de votre carrière. Vous serez capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement en passant par le contrôle des équipements et le management d'équipe tout en prenant en compte les contraintes environnementales et la RSE.

Remarque : ce diplôme permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole pour s'installer avec ou sans les aides (DJA).

ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES



ORGANISATION

- Formation sur 2 ans :
 - 20 semaines en centre/an soit 700 heures/an
 - 27 semaines en entreprise/an soit 945 heures/an en entreprise minimum + 5 semaines de congés payés
- Possibilité d'aménager des parcours individualisés

DIPLÔME

L'examen est constitué :

- de contrôles en cours de formation (CCF)
- d'épreuves terminales de fin de formation, écrites ou orales

Certificateur : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir 16 ans OU - de 30 ans
- Etre titulaire d'un niveau 4 (bac) minimum,.
- Signer un contrat d'apprentissage
- Dossier d'admission du CFA ou Parcoursup
- Motivation et autonomie pour ce type d'emploi
- Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles. Aide à la recherche de contrat d'apprentissage
- Accueil et accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.
- Entrées tout au long de l'année

INFOS PRATIQUES

Retrouvez ici toutes les infos apprentissage : statistiques, rémunérations, aides...

**Formation gratuite
et rémunérée**



www.agrocampus64.fr

Apprentissage

ENSEIGNEMENTS

Enseignement général

Communs à toutes les spécialités : lettres modernes, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS (éducation physique et sportive), sciences économiques et sciences de gestion

Enseignement professionnel

- **Sciences économiques, sociales et de gestion:** management, GRH, responsabilité sociétale des entreprises, RSE
- **Génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire :** élaboration d'un nouveau produit ou process, planifier et réaliser une fabrication, configurer une ligne de production.
- **Génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriel :** élaboration d'un produit, pilotage des équipements, supervision et systèmes d'information, maintenance préventive et corrective, respect des procédures QHSE et prévention des risques professionnels, démarche qualitative de l'entreprise.
- **Chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie :** choix et mise en œuvre d'analyses biochimiques, physico-chimiques, et d'analyses microbiologiques
- **Mathématiques**
- **Technologies de l'information et du multimédia (TIM)**
 - Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires ainsi qu'un accompagnement du projet personnel et professionnel (**APPP**) et un module d'enseignements d'initiative locale (**EIL**) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.

COÛT DE LA FORMATION

- La formation est gratuite pour l'apprenti-e (hors frais annexes hébergement, restauration, transport...), les coûts pédagogiques sont entièrement pris en charge par l'employeur (ou son financeur).
- Autres cas : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en face à face
- Formation en situation professionnelle

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Entreprises agricoles, industrielles ou artisanales de transformation de produits laitiers, viandes, fruits et légumes, brasseries, confiseries...
- Cuisines centrales

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS

- Technicien-ne supérieur de production
- Technicien-ne supérieur de fabrication
- Pilote d'installation automatisée
- Pilote de process
- Chef-fe de fabrication
- Chef-fe de production
- Technicien-ne contrôle qualité
- Technicien-ne recherche-développement

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle
- Licence
- École d'ingénieur
- Certificats de Spécialisation (CS)

Contacts :

- Coordination de la formation : Marina Cuine / marina.cuine@educagri.fr
- Secrétariat pédagogique : montardon-cfa.pyrenees-atlantiques@educagri.fr

CFAA 64 - SITE DE MONTARDON

Route de Pau – 64121 MONTARDON
05 59 33 12 89 / www.agrocampus64.fr