

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

Opter pour le BTSA BIOQUALIM, c'est faire le choix d'une formation résolument tournée vers l'avenir, offrant de nombreuses opportunités dans des domaines variés tels que la recherche, la qualité, la production ou la gestion de projets en agroalimentaire.

Cette formation met l'accent sur l'apprentissage pratique pour développer des compétences concrètes et immédiatement applicables. Vous apprendrez à organiser et superviser la production, de la fabrication au conditionnement, en assurant le contrôle des équipements et le management des équipes, tout en intégrant les enjeux environnementaux et de responsabilité sociétale (RSE).



ORGANISATION

- **Formation sur 2 ans :**
 - 20 semaines en centre
 - 27 semaines en entreprise
 - 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

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...
- **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

- **La production :** Animateur de ligne, responsable de secteur, chef de fabrication, responsable réception et contrôle matières premières...
- **La qualité :** Technicien contrôle qualité, assistant assurance qualité...
- **La recherche et développement :** Assistant de recherche et développement, chef de recherche de produit...
- **Technico-commercial(e)** en agroalimentaire

POURSUITE D'ÉTUDES

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

Apprentissage

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