



APRÈS LE BAC

BTS BIOQUALIM



QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE

UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

Le BTS Bioqualim est une formation de deux ans qui permet d'acquérir des compétences dans le domaine de la transformation et de la qualité alimentaire.

Les étudiants y apprennent à réaliser des analyses microbiologiques et physico-chimiques, à gérer la transformation, la qualité et la sécurité alimentaire, ainsi qu'à maîtriser les normes et réglementations en vigueur.

Cette formation est idéale pour les personnes intéressées par l'industrie agroalimentaire et la recherche scientifique. Les débouchés professionnels sont nombreux et variés, allant de technicien en laboratoire à responsable qualité en entreprise ou responsable de ligne de production.

Ce BTS est accessible à la fois en formation scolaire et en apprentissage.

FORMATION SEMESTRIALISÉE

PUBLICS ET CONDITIONS D'ADMISSION

Être intéressé.e par la maîtrise des procédés et du produit alimentaire dans le respect de la réglementation en vigueur, avoir de bonnes aptitudes de communication et d'animation.

Être titulaire d'un baccalauréat général ou technologique (STAV ou STL) ou professionnel (Bio-industrie des Transformations, Laboratoire Contrôle Qualité) ou avoir suivi une première année de DUT ou de faculté à dominante scientifique.

Suivre la procédure POST-BAC

MÉTIER

RESPONSABLE QUALITÉ

TECHNICIEN DE
LABORATOIRE

RESPONSABLE
PRODUCTION

TECHNICIEN
D'EXPÉRIMENTATION

AUDITEUR QUALITÉ

LES + DE RESTAT

- petits effectifs
- suivi individualisé des élèves
- pédagogie de projets
- activités de terrain

TRONC COMMUN

M1	Inscription dans le monde d'aujourd'hui Sciences économiques, sociales, et de gestion / Français / Éducation socioculturelle (ESC)
M2	Construction du projet personnel et professionnel Education physique et sportive (EPS) / ESC / accompagnement au projet personnel et professionnel / EIL
M3	Communication Information-documentation / Langue anglais ou espagnol / ESC (projet de communication)

EIL stratégie de développement durable

COMPÉTENCES

- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et biochimique des aliments
- Concevoir un produit répondant aux attentes des clients
- Analyser et gérer un atelier de production agroalimentaire
- Manager des équipes de production

STAGE OU MOBILITÉ ACADÉMIQUE À L'ÉTRANGER POSSIBLE

SST

LES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

M4	Management d'une équipe de travail SESG-GE	M6	Garantie des performances de la ligne de production BMB / GI / Mathématiques / Informatique
M5	Elaboration d'un nouveau produit ou process SESG-GE / Génie alimentaire (GA) / Génie Industriel (GI) / Biochimie Microbiologie Biotechnologie (BMB) / Mathématiques	M7	Conduite d'une production agroalimentaire GA / GI / BMB / Informatique
		M8	Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire SESG-GE / GA / BMB

PLURIDISCIPLINARITÉ

EXAMEN

120 ECTS SUR LES 2 ANS

30 ECTS / SEMESTRE



EXPÉRIENCES ET STAGES PROFESSIONNELS

La pratique est essentielle pour se former en tant que technicien de laboratoire. Les projets pluridisciplinaires, les stages et les visites aident à acquérir une vision globale du métier. Des expériences professionnelles sur le terrain dont :

- 1 stage de 4 semaines (novembre-décembre semestre 1)
- 1 stage de 8 semaines (février-mars semestre 4)

POURSUITES D'ÉTUDES

Les étudiants peuvent intégrer une licence professionnelle (Management de la production, maîtrise des risques en entreprise, management de la qualité, microbiologie,...) puis un master professionnel. Les licences générales, écoles d'ingénieurs via les classes préparatoires post BTS sont possibles.

Vie active dans un secteur qui recrute.

JOURNÉES D'IMMERSION

Toute l'année

Venez découvrir le lycée
Contactez le **05.53.40.47.07**

HÉBERGEMENT RESTAURATION



INTERNAT



DEMI-PENSION



EXTERNE