

FinancementFormation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**EPLEFPA PAU-MONTARDON
CLEMENT Sandrine
05.59.29.15.10
sandrine.clement01@educagri.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire**Sélection :**Dossier
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du BTSA BIOQUALIM exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires. Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Plus rarement, il intervient au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits. Il peut exercer des fonctions, de chef d'équipe ou de responsable de fabrication, de responsable de traitement et de pasteurisation, de contremaître d'atelier. Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication.

Contenu et modalités d'organisation

En plus des enseignements généraux (français, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS, mathématiques, informatique), la formation comporte des enseignements professionnels adaptés à chaque spécialité : sciences économiques, sociales et de gestion (3 h 15 hebdomadaires) : organisation des filières, acteurs du secteur, l'entreprise dans son environnement, stratégie des entreprises en lien avec les dynamiques territoriales, les différentes stratégies mises en oeuvre par l'entreprise, analyse des performances de l'entreprise, marketing, étude du marché, segmentation de marché, enjeux des politiques qualité ; génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire (5 h hebdomadaires) : propriétés des produits, maîtrise des processus technologiques, analyse, réalisation et organisation des processus de fabrication, sécurité alimentaire, management de la qualité et de l'environnement ; génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriel (2 h 45 hebdomadaires) : analyse et gestion d'un atelier de transformation, cadre réglementaire et contractuel d'un produit, étapes clé d'un processus de fabrication, fonctionnement des matériels d'une ligne de production ; chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie (4 h hebdomadaires) : composition et propriétés physico-chimiques des constituants des aliments, systèmes microbiens et processus de transformation, approche nutritionnelle des aliments, techniques d'analyse de contrôle. Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'initiative locale (MIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique. Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 16 semaines réparties sur les 2 années dont 10 prises sur la scolarité. Le stage principal est de 12 semaines en entreprise.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)**

BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

Et après ?**Suite de parcours**

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle. Toutefois avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre pour une année en certificat de spécialisation (CS) ou préparer une autre spécialité de BTSA. Il existe également des licences professionnelles dans les domaines tels que la qualité, la logistique, la commercialisation ou l'innovation

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00224833	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Montardon (64)	CFA AGRICOLE DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES - CFAA 64		Non éligible	
00264593	du 01/09/2022 au 31/08/2024	MONTARDON (64)	CFAA 64 - MONTARDON		Non éligible	
00328228	du 01/09/2023 au 31/08/2025	MONTARDON (64)	CFAA 64 - MONTARDON		Non éligible	
00169770	du 02/09/2024 au 31/08/2026	Montardon (64)	CFPPA 64 - MONTARDON		Non éligible	

00531995

du 01/09/2025 au
31/08/2027

Montardon
(64)

CFPPA 64 -
MONTARDON

Non
éligible

