

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

IFRIA NOUVELLE AQUITAINE  
Florence EYRAUD  
06.37.79.78.16  
florence.eyraud@ifria-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

## Conditions d'accès :

CONDITIONS D'ADMISSION Pour intégrer le BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire par apprentissage de l'IFRIA, il est nécessaire d'avoir un niveau Bac (Bac S, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA...)  
Le BTS reste néanmoins accessible aux étudiants quelque soit le Bac obtenu voire une 1ère année d'IUT ou d'Université. Processus d'admission en 3 étapes : Remplir un dossier de candidature en ligne. Réaliser un entretien avec le chargé de filière IFRIA. Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise. L'IFRIA facilite la recherche de contrat et met en relation candidats et entreprises intéressées par l'accueil d'un apprenti. Les futurs apprentis peuvent aussi spontanément proposer leur CV aux entreprises. Pour postuler merci de nous transmettre votre candidature via le dossier de candidature en ligne complété. « Pour intégrer nos formations l'inscription sur PARCOURSUP n'est pas obligatoire

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

LE METIER Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : industries laitières ; industries des viandes ; industries céréalières, fabrication de produits alimentaires élaborés, fabrication d'huiles, de corps gras ; industries sucrières ; fabrication de boissons et alcools ; fabrication de produits alimentaires divers. Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Cette responsabilité est le plus souvent confiée après quelques années d'expériences à un niveau hiérarchique inférieur, notamment sur les lignes de production. Le titulaire de ce diplôme est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du processus de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il veille au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence des résultats produits par l'espace dont il a la responsabilité et de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement. En fonction des commandes, il décide des ajustements à opérer sur les machines et la production. Les décisions se prennent souvent après échange et validation par le supérieur hiérarchique, supérieur à qui il rend compte régulièrement de ses activités, résultats et difficultés rencontrés. Sa mission comporte généralement trois fonctions : - Conduite d'un atelier de production : mettre en œuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise ; - Animation et management d'une équipe de travail : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe ; - Collaboration et communication : communiquer et collaborer avec les personnels de l'atelier et les autres services de l'entreprise. Compte tenu des évolutions fortes de l'emploi, le titulaire du diplôme doit communiquer en français à l'écrit

## Contenu et modalités d'organisation

OBJECTIFS DE LA FORMATION Les compétences à acquérir : Management d'Equipe, Conduite de la production, Contrôle de la production et gestion des aléas, Mise en œuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité Elaboration de nouveaux produits et process, innovation technologique lien RNCP LIEU, DUREE ET COUT DE LA FORMATION Formation gratuite et rémunérée, basée sur COULOUNIEUX CHAMIER. 1400 h de formation réparties sur 2 ans : 40% en formation 60% en entreprise PLANNING DE LA FORMATION REMUNERATION APPRENTISSAGE MODALITES D'EVALUATIONS Le diplôme s'obtient en Contrôle Continu, les UE sont évaluées en fin de chaque semestre, La formation est organisée en 4 semestres et permet, en cas de réussite aux contrôles continus, d'acquérir 30 crédits ECTS par semestre. L'obtention de l'examen du BTS BIOQUALIM correspond à l'acquisition de 120 crédits ECTS. REFERENTIEL CONTENU DE LA FORMATION A la fois technique et scientifique, le BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire est composé de matières variées comme la biochimie, la microbiologie alimentaire ou les statistiques. Le génie biologique et le génie des procédés apportent aux apprentis les connaissances nécessaires à la transformation des produits alimentaires quand le génie alimentaire et le génie industriel leur donnent les bases techniques à la compréhension des actions de maintenance de 1er niveau. Orienté pour former aussi bien des techniciens que l'encadrement intermédiaire, le BTS Bio QUALIM spécialité aliments et processus technologiques associe la communication au management d'équipe et au management de projet. L'économie d'entreprise, l'informatique, l'anglais, ... sont autant de matières qui permettent aussi aux apprentis du BTSA de poursuivre leur cursus en Licence Pro et formation d'Ingénieurs. Accès aux laboratoires de Microbiologie, Biochimie, Physique Appliquée, Génie et Automatismes Industriels ainsi qu'à l'atelier technologique et de transformation agroalimentaire permettant des fabrications pilotes et semi industrielles (viande, lait, fruits et légumes). Visites techniques et

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Type de parcours  Non renseigné

## 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

Poursuite d'études : • Bac+3/4 Production dans les IAA • Bac+3/4 Qualité dans les IAA • Bac+3/4 Commerce et Vente dans les IAA • Bac+3/4 Logistique dans les IAA • École d'ingénieurs agroalimentaire.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00258734	du 01/09/2022 au 01/07/2024	Coulounieix-Chamiers (24)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE		Non éligible	 
00287312	du 01/09/2022 au 01/09/2024	Bressuire (79)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE		Non éligible	 

<b>00208125</b>	du 01/09/2022 au 01/09/2024	Montardon (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	 
<b>00287313</b>	du 01/09/2022 au 01/09/2024	Limoges (87)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	 
<b>00329725</b>	du 01/09/2023 au 01/07/2025	Coulounieix- Chamiers (24)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00329722</b>	du 01/09/2023 au 01/09/2025	Limoges (87)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00329721</b>	du 01/09/2023 au 30/09/2025	Montardon (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00329723</b>	du 01/09/2023 au 01/09/2025	Bressuire (79)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00450103</b>	du 31/08/2024 au 31/08/2026	Talence (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00439047</b>	du 01/09/2024 au 30/09/2026	Montardon (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00439057</b>	du 01/09/2024 au 01/07/2026	Villeneuve- d'Ornon (33)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00439044</b>	du 01/09/2024 au 01/07/2026	Coulounieix- Chamiers (24)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00439045</b>	du 01/09/2024 au 01/09/2026	Limoges (87)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00439046</b>	du 01/09/2024 au 01/09/2026	Bressuire (79)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00558478</b>	du 01/09/2025 au 15/07/2027	Saint-Palais (64)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	
<b>00558476</b>	du 01/09/2025 au 15/07/2027	Bressuire (79)	IFRIA NOUVELLE AQUITAINE	Non éligible	

**00510794**du 01/09/2025 au  
31/08/2027Coulounieix-  
Chamiers (24)**IFRIA NOUVELLE  
AQUITAINE**Non  
éligible**00558475**du 01/09/2025 au  
15/07/2027Villeneuve-  
d'Ornon (33)**IFRIA NOUVELLE  
AQUITAINE**Non  
éligible**00558477**du 01/09/2025 au  
15/07/2027Verneuil-sur-  
Vienne (87)**EPLEFPA LIMOGES  
ND HTE VIENNE**Non  
éligible