

BTSA « Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire : BIOQUALIM » option Produits Laitiers**Financement**

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE
L'ALIMENTATION - CFA DU
CAMPUS DE L'ALIMENTATION
El idrissi Charaf
05.46.27.69.00
charaf.elidrissi@educagri.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

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

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4
européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

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 du BTSA STA : sciences économiques, sociales et de gestion : 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 œuvre 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 : 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 : 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 : 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.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

**BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers -
Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)**

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00331930	du 11/09/2023 au 04/07/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00331931	du 09/09/2024 au 08/07/2026	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	

00370956

du 08/09/2025 au
09/07/2027

Surgères (17)

ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION

Non
éligible



00522268

du 07/09/2026 au
07/07/2028

Surgères (17)

ENILIA - ENSMIC -
LYCÉE DE
L'ALIMENTATION -
CFA DU CAMPUS DE
L'ALIMENTATION

Non
éligible

