

BTSA « Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire : BIOQUALIM » option Aliments et Processus Technologique

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
Salarié(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 diplôme de BTSA BIOQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court). Le titulaire du diplôme de BTSA BIOQUALIM prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique, ...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental, ...). Les compétences du BTSA BIOQUALIM sont : Manager une équipe Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés Optimiser l'activité de l'équipe Gérer une situation à enjeu particulier Elaborer de nouveaux produits et processus ou innovation technologique Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes Configurer un outil de production adapté au processus de fabrication Contrôler la production et la gestion des aléas : Concevoir un plan de contrôle Mettre en oeuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité Contrôler les performances techniques de la ligne de production Mettre en oeuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises Conduire la production : Planifier une production Réaliser une fabrication Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication Mettre en oeuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité : Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement Participer à la démarche qualité de l'entreprise Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise.

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 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 : 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 aliments et processus technologiques - 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
00349423	du 11/09/2023 au 04/07/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	
00350012	du 09/09/2024 au 10/07/2026	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	

00370949

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

Surgères (17)

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

Non
éligible



00522261

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

Surgères (17)

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

Non
éligible

