

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Laurent POUPLY
05.53.76.02.54
agence-marmande@greta-cfa-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
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

BAC STI préconisé soit en : - Contrat d'apprentissage (apprenti de moins de 30 ans)
- Contrat de professionnalisation (apprenti de + de 30 ans) Il n'y a pas d'âge limite si l'apprenti est dans une des situations suivantes : voir lien <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31704> il est important d'anticiper la recherche d'une entreprise d'accueil .

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du brevet de technicien supérieur Bioqualité est garant de la qualité au sein des organismes où il impulse des actions d'amélioration continue des procédés et des méthodes. L'expert en biotechnologies, met ses compétences en bioproduction et bioanalyse au service de l'entreprise afin d'assurer une production ou un service conforme en termes de qualité et de sécurité pour la santé du consommateur, du patient ou de l'utilisateur. S'appuyant sur les normes en vigueur, il est un spécialiste du management de la qualité. Les champs d'activités professionnelles sont : les bio-industries la santé l'environnement. À l'issue de la formation, le technicien travaille essentiellement dans : -les bio-industries (agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques), – la santé (service de soins, plateaux médicotéchniques d'imagerie médicale), -l'environnement (gestion et valorisation des déchets, gestion de l'impact environnemental et de la transition énergétique d'une entreprise Lien utile : RNCP 35335

Contenu et modalités d'organisation

En plus des enseignements généraux (français, langue vivante, économie-gestion, mathématiques, sciences physique), la formation comporte des enseignements professionnels : Biochimie-biologie : Ces matières sont indispensables pour comprendre la structure, les propriétés des aliments et des produits d'origine biologique : Biochimie Microbiologie Toxicologie Sciences des aliments : Étude des grands groupes d'aliments : lait, viandes, céréales, légumes, etc. Qualité : Audit, échantillonnage, méthode de mesure, méthode d'analyse, traitement des données, mise en place de l'assurance qualité, auto-contrôle. Informatique appliquée : Logiciels bureautiques et utils informatiques associés à des appareils utilisés dans le domaine professionnel. Génie industriel : apprentissage des outils intervenant dans la qualité pour les domaines liés à la production : fabrication, emballage, hygiène des locaux et des installations... Techniques d'analyse : Travaux pratiques sur les analyses automatiques – Techniques de dosage – Analyses sensorielles

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

BTS bioqualité - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Les champs d'activités professionnelles sont : - Les bio-industries, - La santé, - L'environnement. Type d'emplois accessibles : - Responsable qualité hygiène sécurité environnement (QHSE) - Responsable qualité restauration - Responsable système qualité et sécurité alimentaire - Technicien contrôle qualité - Technicien produits et procédés - Technicien qualité - Technicien qualité hygiène sécurité environnement (QHSE)

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00429628	du 02/09/2024 au 30/06/2025	Agen (47)	LYCEE BERNARD PALISSY		Non éligible	
00535053	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Agen (47)	LYCEE BERNARD PALISSY		Non éligible	