



# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR (Niveau 5) QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)



## DATE DE FORMATION :

De septembre 2023 à juin 2025

## DUREE : (suivant positionnement)

Formation sur 2 ans  
1500 h au CFA

## PUBLIC : de 16 à 29 ans révolus\*

*\*Déroptions aux limites d'âge prévues selon le profil du candidat*

## LIEU DE FORMATION :

CFA de Meurthe-et-Moselle  
BP 50019 - 54220 MALZEVILLE  
03 83 18 12 12

## CONTACT : Responsables de formation

[sandrine.vasse@educagri.fr](mailto:sandrine.vasse@educagri.fr)  
[corinne.germain@educagri.fr](mailto:corinne.germain@educagri.fr)

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Organiser le travail** et mobiliser une équipe afin d'atteindre les objectifs de production et de qualité de vie au travail.
- **Assurer** en permanence un déroulement optimal du processus de production dans l'espace placé sous sa responsabilité.
- **Atteindre les objectifs** prévus en termes de délais, de qualité, de traçabilité et de quantité de produits.
- **Améliorer les performances** de l'atelier quant à la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité.
- **Satisfaire aux attentes des consommateurs** en matière d'alimentation et aux objectifs de l'entreprise en termes d'attractivité, d'image, de coût de production et de conditions de travail.





# BTSA QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE

## METIERS PREPARES ET DEBOUCHES

### Activités :

Le technicien supérieur en agroalimentaire est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du process de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il contrôle le respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement dans l'espace de travail dont il a la responsabilité.

### Métiers :

- Responsable de production
- Responsable d'atelier
- Responsable d'unité de production
- Chef d'équipe de production
- Manager de proximité
- Technicien de production
- Technicien de Recherche et Développement
- Agent de production
- Conducteur de ligne
- Conducteur de machine
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- Technicien de laboratoire agroalimentaire

### Principaux secteurs d'activités :

Industries laitières, de transformation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangerie et pâtisserie et industries de fabrications d'autres produits alimentaires.

## POURSUITES D'ETUDES

- BUT et licences professionnelles
- Accès au concours d'intégration en Ecole d'Ingénieur ou à une prépa POST BTSA 1 an

## PREREQUIS

- Titulaire d'un baccalauréat (général, technologique ou professionnel)
- Titulaire du diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU, option B), ou 1ère année de classes de cycle universitaire.
- Validation d'un projet professionnel dans les métiers de l'agroalimentaire

## CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Inscription par les candidats sur le site : [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr) (de janvier à mars)
- Soumis à la signature d'un Contrat d'apprentissage

## ADAPTATION DE LA FORMATION

- Prise en compte des pré-acquis pour adapter le parcours de formation et prise en compte du handicap par notre référent

## ACCESSIBILITE A LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Mises en situation professionnelle (outil de réalité virtuelle)
- Apports de connaissances théoriques
- **Travaux Pratiques** dans **notre halle de technologie** et dans **nos laboratoires** de chimie, de biochimie et de microbiologie

## PROGRAMME DE LA FORMATION

8 blocs de compétences :

- B1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- B2 : Construire son projet personnel et professionnel
- B3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés
- B4 : Manager une équipe de travail
- B5 : Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- B6 : Garantir les performances d'une ligne de production
- B7 : Conduire une production agroalimentaire
- B8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

## MODALITES DE VALIDATION

Formation diplômante

- Evaluations ponctuelles terminales
- Evaluations certificatives en cours de formation

## MODALITES D'ALTERNANCE

- 2 semaines au CFA et 2 semaines en entreprise.

## REMUNERATION

- Selon la réglementation en vigueur : [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr) (apprentissage)

## COÛT DE LA FORMATION

- Prise en charge par l'OPCO de branche

## EVALUATION DE L'ACTION

- Enquête de satisfaction

## BILAN DE LA SESSION PRECEDENTE

Taux de réussite	<i>Première session de formation en 2023-2025 : Indicateurs en attente</i>
Taux d'insertion	
Taux de satisfaction	

[Indicateurs de résultats :](#)

[InserJeunes\(education.gouv.fr\)](http://InserJeunes(education.gouv.fr))