

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (Niveau 5) QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE



## DATE DE FORMATION :

De septembre 2025 à juin 2027

## DURÉE : *(suivant positionnement)*

Formation sur 2 ans  
1435 h au CFA

## PUBLIC :

de 16 à 29 ans révolus\*

*\*Dérogations 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  
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 BIOQUALIM

## MÉTIERS PRÉPARÉS ET DÉBOUCHÉS

### Activités :

Le technicien supérieur en agroalimentaire 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 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 d'atelier et/ou d'unité de production.
- Technicien de Recherche et Développement, technicien de laboratoire agroalimentaire.
- Conducteur de ligne.
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement.

### Principaux secteurs d'activités :

- Transformations industrielles ou artisanales du lait, de la viande, des produits issus de la pêche, des fruits et légumes, des céréales.
- Industries des boissons, des huiles et margarines, des plats cuisinés, de l'alimentation infantile, productions de tout type d'aliments et alimentation animale.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS en 1 an ou un Certificat de Spécialisation pour acquérir une compétence supplémentaire.
- BUT ou Licences Professionnelles.
- Accès au concours d'intégration en École d'Ingénieur ou à une prépa Post BTSA en 1 an.

## PRÉREQUIS

- Titulaire d'un Baccalauréat (général, technologique ou professionnel) ou équivalent d'une formation de niveau IV.
- Titulaire du diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU).
- Validation d'un projet professionnel dans les métiers de l'agriculture.

## 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.

## ACCESSIBILITÉ À LA FORMATION

- Notre référent Handicap à votre disposition au 03.83.18.12.08.

## 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.

## MODALITÉS D'ALTERNANCE

- 2 semaines au CFA et 2 semaines en entreprise.

## 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 processus.
- **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.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation dispensée en présentiel.
- Pédagogie de l'alternance, retour sur expérience.
- Mise en situation professionnelle.
- Apports de connaissances théoriques.
- Travaux Pratiques dans notre hall de technologie et dans nos laboratoires de chimie, de biochimie et de microbiologie.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Contrôles formatifs et certificatifs tout au long de la formation.
- Entretiens individuels semestriels.
- Bulletins semestriels.

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Formation diplômante (Pas de validation partielle).
- Évaluations ponctuelles terminales.
- Évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) au cours des deux années permettant la validation du diplôme.

## RÉMUNÉRATION

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

## COÛT DE LA FORMATION

- Employeur : A partir de 13500 € par année de formation, pris en charge par l'OPCO de branche.
- Apprenti : aucun frais, aucun reste à charge.

## BILAN DE LA SESSION

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

### Indicateurs de résultats :

[www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr)