

VOIE SCOLAIRE



# BTS BIOQUALIM

## QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE



### ▪ Voie scolaire

Lycée d'enseignement général  
technologique et professionnel  
CS 50019 – 54200 MALZEVILLE  
03 83 18 34 00

Vous souhaitez travailler dans les entreprises du **secteur agroalimentaire** ?

- **Elaborer de nouveaux produits** ou de nouveaux process ?
- **Manager** une équipe de travail et **garantir les performances** d'une ligne de production ?
- **Conduire une production** et contribuer à la **politique qualité** de l'entreprise ?

Le site de Nancy Pixérecourt vous propose de préparer un **BTS BIOQUALIM** -- Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire -- par la voie **initiale scolaire** (au lycée).

[WWW.PIXERECOURT.FR](http://WWW.PIXERECOURT.FR)



# QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE

## MÉTIERS PRÉPARÉS

Le titulaire du BTS BIOQUALIM exerce ses activités dans les entreprises de fabrication de produits pour devenir par la suite :

- Responsable de production
- Responsable d'un atelier
- Manager de proximité
- Chef d'équipe de production
- Technicien Recherche et Développement
- Technicien de production
- Agent de production
- Conducteur de ligne, de machine

## PROGRAMME DE LA FORMATION

- L'option Sciences et Technologies des Aliments vise l'acquisition de capacités professionnelles pour **conduire un atelier** de production et/ou **contrôler la qualité** des matières premières et des produits.
- La spécialité **Aliments et processus technologiques** comprend un enseignement technique basé sur les matières suivantes : biochimie, microbiologie, qualité, technologies alimentaires (Génie Alimentaire et Industriel), physique industrielle, maths appliquées, économie d'entreprise...

## OBTENTION DU DIPLOME

- Combinaison d'épreuves en cours de formation (CCF) et épreuves terminales (EPT)

## POURSUITE D'ETUDES

- BUT, Licences professionnelles
- Pour les bons dossiers : accès au concours d'intégration en Ecole d'Ingénieur ou à une prépa Post BTS en 1 an

## MODALITES D'ACCES

- 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.
- **Inscription** par les candidats sur le site : [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr) (de janvier à mars)



- Les **travaux pratiques** dans **notre hall de technologie** et dans **nos laboratoires** (microbiologie, chimie et biochimie) ainsi que des projets collectifs d'innovation rythment la formation.
- **Voie initiale : 12 à 16 semaines de stage en entreprise** ainsi que des mises en situation professionnelle.

## LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Nombreuses visites dans des entreprises du secteur agroalimentaire
- Rencontre avec des professionnels des pays transfrontaliers ainsi que des stages à l'étranger
- Mise en place d'un atelier de transformation, valorisation des fruits et légumes produits localement, participation au concours d'innovation NUTRALOR,
- Choix entre l'apprentissage de l'Anglais ou de l'Allemand
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail
- Hébergement en chambre individuelle et service de restauration sur place