



BTSA BIOQUALIM PL

Qualité, Alimentation,
Innovation et Maîtrise sanitaire,
option Produits Laitiers

formation par alternance
ou en formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 2 ans (sept à Août) 1 an en formation continue

Campus de formation : Mamirolle

Nb de semaines en entreprise : 64 sur 2 ans

Obtention du diplôme : 2/3 en contrôle en cours de formation (CCF) et 1/3 en épreuves terminales

Une formation pour qui ?

- Titulaire d'un BAC général à dominante scientifique, BAC technologique STAV, STL ou BAC PRO PIPAC (ex BIT), LCQ
- Titulaire d'un diplôme universitaire DAEU
- Titulaire d'un diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP)
- Titulaires de BTS, diplômes universitaires, classes prépa
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap et formation continue)
- Personnes dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositif de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou demandeurs d'emploi

Conditions d'admission :

- Sélection sur dossier Parcoursup par l'équipe pédagogique. Sont pris en compte le dossier + le mini-CV et l'écrit de projet motivé
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement
- sur entretien pour la formation continue

Comment s'inscrire ?

Inscription sur PARCOURSUP : parcoursup.fr

Date limite : consultez le calendrier Parcoursup



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2024**

85 % de réussite
97 % de satisfaction

Objectifs pédagogiques :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui (aspects socio-économiques)
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Métiers et débouchés :

- Fromager(ère) ou second, affineur, maître fromager selon l'expérience
- Animateur(trice) de service qualité
- Technicien(ne) en recherche et développement
- Technico-commercial(e) en agroalimentaire
- Technicien(ne) de fabrication de produits alimentaires (fromage, yaourt, dessert lacté, boissons fermentées...)
- Technicien(ne) supérieur(e) de production
- Pilote d'installations automatisées
- Responsable de fabrication

Insertion et poursuite d'étude :

LICENCE PRO FROMTIQ, LICENCE PRO PL, LICENCE PRO TERROIR, LICENCE PRO CPA, LICENCE PRO BGB, LICENCE PRO QSA, Licences parcours LMD, Écoles d'Ingénieurs

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école.

Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





 **NIVEAU 5 / BAC+2**

BTSA BIOQUALIM PL

**Qualité, Alimentation,
Innovation et Maîtrise sanitaire,
option Produits Laitiers**

Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle
recrutement.mamirolle@educagri.fr
15 Grande rue
25620 Mamirolle
tel : 03 81 55 92 00

Comment s'organise la formation ?

- **En alternance** sur 2 ans : **40 semaines en centre de formation** (1350 h) avec des travaux pratiques et dirigés et **64 semaines en entreprise**
- **En formation continue** : **40 semaines en centre de formation** (1350 h) avec des travaux pratiques et dirigés et **5 semaines de stage** (plus si le stagiaire fait de l'intérim en amont)
- Conduite d'un projet tutoré en entreprise
- **Lieu de formation** : ENILEA campus de Mamirolle (25)
- **International** : possibilité d'études à l'international
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de productions laitières & d'agroalimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim) et les centres de ressources - visites d'entreprises
- **Validation de la formation** : 2/3 en contrôle en cours de formation (CCF) et 1/3 en épreuves terminales (une épreuve de français & économie nationale + examen final pratique de conduite d'une fabrication + examen final par un mémoire écrit et une soutenance orale)
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

Capacité 1 S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

- Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- Se situer dans des questions sociétales
- Argumenter un point de vue dans un débat de société

Capacité 2 Construire son projet personnel et professionnel

- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers / EIL (enseignement d'Initiative Locale)
- Conduire un projet

Capacité 3 Communiquer dans des situations et des contextes variés

- Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- Communiquer en langue étrangère
- Communiquer avec des moyens adaptés

Capacité 4 Manager une équipe de travail

- Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- Optimiser l'activité de l'équipe
- Gérer une situation à enjeu particulier

Capacité 5 Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process

- 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 process de fabrication

Capacité 6 Garantir les performances d'une ligne de production

- Concevoir un plan de contrôle
- Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises

Capacité 7 Conduire une production agroalimentaire

- Planifier une production
- Réaliser une fabrication
- Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication

Capacité 8 Contribuer à la stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et à la politique qualité de l'entreprise

- 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

enilea.fr



ENILEA Campus de Mamirolle
15 Grande Rue - 25620 Mamirolle
03 81 55 92 00 - recrutement.mamirolle@educagri.fr



ENILEA Campus de Poligny
16 rue de Versailles - 39800 Poligny
03 81 73 76 76 - recrutement.poligny@educagri.fr

