



BTSA ANABIOTEC

ANALYSES BIOLOGIQUES & BIOTECHNOLOGIQUES

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

PRÉREQUIS

- Aux titulaires d'un bac général, technologique ou professionnel à dominante scientifique, ou du DAEU, ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles

QUELS SONT LES OBJECTIFS

DE LA FORMATION ?

- Organiser le fonctionnement du laboratoire en tenant compte des contraintes normatives, qualitatives, économiques et environnementales
- Concevoir un plan de contrôle en fonction des secteurs concernés (alimentation, agriculture, environnement, santé humaine et animale)
- Raisonner le choix et la mise en place d'un système analytique
- Conduire la réalisation des analyses en autonomie dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité
- Participer à la mise en œuvre de procédés biotechnologiques

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licence LMD ;
- Écoles d'ingénieurs ou vétérinaires.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- L'activité principale sera réalisée en laboratoire d'analyse, de recherche fondamentale et appliquée (R&D) et de contrôle.
- Technicien(ne) supérieur(e) exerçant dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé animale et humaine, de l'environnement, de l'industrie chimique, des industries pharmaceutiques et cosmétiques

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- 1740 heures d'enseignement en centre.
- 12 semaines de stage en entreprise.
- Durée : 2 ans.
- Modalités pédagogiques : Laboratoires de (bio)chimie, microbiologie, rhéologie de l'ENIL de Mamirolle, Centres de ressources et de documentation, visites d'entreprises
- Remarque : une large place est réservée aux enseignements appliqués ainsi qu'aux travaux pratiques et dirigés.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Etudiant(e)
Bourses d'études	Ministère de l'agriculture
Hébergement / Restauration	Possible sur l'ENIL de Mamirolle
Durée de la formation	2 ans
Début de la formation	Septembre
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (100%)
Stage en entreprise	12 semaines
Lieu de formation	ENIL Mamirolle (25)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Contacter le/la référent.e «handicap» de l'ENIL



MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscriptions sur le site www.parcoursup.fr selon le calendrier national (de mi-janvier à début mars environ).

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération, accessibilité aux personnes en situation de handicap...) :



ENIL Besançon Mamirolle

Tél. : 03 81 55 92 00

recrutement.mamirolle@educagri.fr

www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 2 ans

Modules	Matières	Cours en heure	TP-TD en heure
Enseignement général		311	355,5
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel		87
M21	Economie	58	29
M22	Français / Education socioculturelle / Documentation	29-58	29-29-29
M23	Langue vivante	58	58
M31	E.P.S.	87	
M41	Mathématiques - Statistiques	21	51,5
M42	Informatique		43
Enseignement professionnel		391	422,5
	Connaissances des laboratoires/Démarche qualité/ Risques professionnels/SST/Organisation des laboratoires	15	15
	Contrôles dans les différents secteurs/plan de contrôle/HACCP/Point de contrôle	29	15
	Biologie/Microbiologie/Physique Chimie/ Biochimie/Mathématiques	58	30
	Biochimie/Méthodes spectrales/Biologie/Chimie/ Techniques de séparation	72	116
	Microbiologie/Enzymologie/Biologie cellulaire/ Immunologie/Biologie Moléculaire	58	58
	Parasitologie/Microbiologie/Chimie/Application au secteur agroalimentaire	43	58
	Fermentation/Culture in vitro		43,5
	Construction d'un projet par un protocole expérimental en biochimie, microbiologie ou biologie, physique-chimie		
Enseignements mis en place par l'ENIL		180	80
	Hématologie	100	
	Génie alimentaire et analyse sensorielle		
	Enseignements pluridisciplinaires	80	80
Total		882	858
Stage en entreprise		12 semaines	