



## NIVEAU 5



### BTSA BIOQUALIM (Ex BTSA STA)

## QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION et MAITRISE SANITAIRE SPÉCIALITÉ ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES\*

\* Susceptibles de modifications supplémentaires à la rentrée 2023

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Titulaire d'un des diplômes suivants : bac général, technologique ou professionnel ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- La formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi.

### QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Analyser l'entreprise dans le système alimentaire ;
- Analyser et gérer un atelier de production sur le plan technique ;
- Raisonner un processus de transformation de produits alimentaires en respectant la réglementation et les procédures ;
- Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes ;
- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit ;

### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Technicien de fabrication des produits agroalimentaires ;
- Technicien de laboratoire ;
- Animateur de service qualité ;
- Technicien en recherche et développement ;
- Technico-commercial.

### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours de 1350h organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises.

### EN SYNTHÈSE

<b>Statut durant la formation</b>	Apprenti(e) ou stagiaire formation professionnelle continue
<b>Hébergement / Restauration</b>	Possible sur l'ENILBIO (sous réserve de disponibilité)
<b>Parcours type *</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ans,</li> <li>• début de la formation en septembre,</li> <li>• 40 semaines en centre et 64 semaines en entreprise</li> <li>• * Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant</li> <li>• Obtention du diplôme : Contrôle certificatif en cours de formation et examen terminal</li> </ul>
<b>Lieu de formation</b>	ENILBIO Poligny

### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licences LMD ;
- Écoles d'Ingénieur ou Vétérinaires.





### MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscription sur le site <https://www.parcoursup.fr/>
- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogique : prise en charge intégrale dans le cadre des contrats d'apprentissage - Dans les autres situations, reste à charge possible pour le candidat suivants les financements obtenus.

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération...) :



**ENILBIO Poligny**

Tél. : 03 84 73 76 76

[recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)

[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	67%	33%	75%

### PARCOURS TYPE SUR 2 ANS

Modules	Thème de formation	Heures
<b>Enseignement général</b>		
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel	<b>75 h</b>
M21	Economie	<b>58 h</b>
M22	Français/Education socioculturelle/Documentation	<b>94 h</b>
M23	Langue vivante	<b>96 h</b>
M31	EPS	<b>52 h</b>
M41	Mathématiques-Statistiques	<b>62 h</b>
M42	Informatique	<b>32 h</b>
<b>Enseignement professionnel</b>		
M51	L'entreprise dans son environnement	<b>32 h</b>
M52	L'atelier de transformation	<b>104 h</b>
M53	Le processus de fabrication	<b>124 h</b>
M54	La composition et les évolutions des produits alimentaires	<b>118 h</b>
M55	Qualité, sécurité sanitaire, environnement	<b>58 h</b>
M56	Applications par spécialités aux produits alimentaires	<b>252 h</b>
Pluridisciplinarité	- Innovation - GPAO - Analyse sensorielle - Hygiène Sécurité Environnement - Contrôle de la qualité - Gestion de production	<b>137 h</b>
<b>Module d'initiative locale (MIL)</b>		<b>56 h</b>
<b>Total</b>		<b>1 350 h</b>
<b>Période en entreprise (en moyenne)</b>		<b>64 semaines</b>



### ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« Dès que j'ai pu, après la troisième, j'ai intégré l'ENILBIO de Poligny pendant 6 ans dont 4 en apprentissage... je ne peux que remercier toutes les personnes rencontrées pendant cette période, formateur, maîtres de stage et maîtres d'apprentissage m'ont transmis les compétences utiles à mon travail actuel. Meticuleux, organisé, rigoureux, avoir l'oreille, bien entendu le toucher du caillé, sentir entre ses doigts lorsqu'il s'organise tout au long du décaillage... » **Julien**

