



## NIVEAU 5



## BTSA BIOQUALIM PL

### QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE

### SPECIALITE PRODUITS LAITIERS

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

Aux personnes de 16 à 29 ans révolus, titulaires de l'un des diplômes suivants :

- bac général scientifique
- bac technologique STAV-STI2D-STL
- bac professionnel
- ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 minimum enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles.

#### 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
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en agro-alimentaire pour faire face à une situation professionnelle

#### POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

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

#### POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Technicien(ne) de fabrication des produits laitiers.
- Technicien(ne) de laboratoire.
- Animateur(trice) de service qualité.
- Technicien(ne) en recherche et développement.
- Technico-commercial(e)

#### COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours organisé en alternance sur 2 ans comprenant 40 semaines en centre de formation et 64 semaines en 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 de l'ENIL et en laboratoires, individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources, visites d'entreprises
- Formation encadrée par un référent pédagogique.

#### EN SYNTHÈSE

<b>Statut durant la formation</b>	Apprenti(e)
<b>Hébergement / Restauration</b>	Possible sur l'ENIL (sous réserve)
<b>Parcours type *</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ans dont 40 semaines en centre de formation (1350h) + 64 semaines de formation en entreprise.</li> <li>• début de la formation : fin août</li> <li>* Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant(e)</li> </ul>
<b>Obtention du diplôme</b>	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) + Examen terminal (50 %) Validation $\geq 9/20$ aux épreuves terminales et $\geq 10/20$ au global.
<b>Modalités d'évaluation</b>	Ecrits, pratiques explicitées et oraux dont soutenance mémoire de fin d'étude
<b>Lieu de formation</b>	ENIL Mamirole (25)



## MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscription sur le site [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr) selon le calendrier national (de mi janvier à début mars environ).
- Contacter le service recrutement de l'ENIL de Mamirolle pour l'accompagnement à la recherche d'entreprise.
- L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise du domaine agroalimentaire.
- L'établissement dispose d'un référent handicap.

**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](mailto:recrutement.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

## PARCOURS TYPE SUR 2 ANS

Modules	Intitulé	Matières
<b>Domaine général</b>		
M 1	Inscription dans le monde d'aujourd'hui	Sciences éco, français, ESC
M 2	Construction d'un projet personnel et professionnel	ESC, EPS
M 3	Communication	Info doc, LV, ESC
M 4	Management d'une équipe de travail	Sciences Eco - Gestion
<b>Domaine professionnel</b>		
M 5	Elaboration d'un nouveau produit	Sciences Eco, GA, GI, BMB, Maths
M 6	Garantie des performances de la ligne de production	BMB, GI , Maths, TIM
M 7	Conduite d'une production agroalimentaire	GA, GI, BMB, TIM
M 8	Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire	SESG-GE, GA, BMB