

**NIVEAU 5**



**BTSA BIOQUALIM PL** (Ex BTSA STA)

**QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE**  
**SPÉCIALITÉ PRODUITS LAITIERS\***

\* Susceptible de modifications supplémentaires à la rentrée 2023

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

Aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

- Bac général, technologique ou certains bacs professionnels ;
- 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 ?**

- 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 ;
- Fromager(e) ;
- Technicien(ne) de laboratoire ;
- Animateur(trice) de service qualité ;
- Technicien(ne) en recherche et développement.

**COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?**

Sur 2 ans, elle comprend :

- 1740 heures d'enseignement en centre ;
- 12 semaines de stage en entreprise.

**MOYENS PÉDAGOGIQUES :** Halle des technologies laitières et alimentaires des ENIL, Centres de ressources et de documentation, Plateforme de formation à distance Webalim du réseau des ENIL, visites d'entreprises.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :** contacter le.la référent.e « handicap » de l'ENIL.

**EN SYNTHÈSE**

<b>Statut durant la formation</b>	Etudiant(e)
<b>Bourses d'études</b>	Ministère de l'agriculture
<b>Hébergement / Restauration</b>	Possible sur l'ENIL de Mamirolle
<b>Durée de la formation</b>	2 ans
<b>Début de la formation</b>	Septembre
<b>Obtention du diplôme</b>	Contrôle certificatif en cours de formation (50%) - Examen terminal (50%)
<b>Stage en entreprise</b>	12 semaines
<b>Lieu de formation</b>	ENIL Mamirolle (25)



## MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Inscriptions sur le site [www.parcoursup.fr](http://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](mailto:recrutement.mamirolle@educagri.fr)  
[www.enil.fr](http://www.enil.fr)

**PARCOURS 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
<b>Stage en milieu professionnel (2 périodes de stage)</b>		<b>12 semaines</b>
<b>Formation semestrialisée (organisée en 4 semestres)</b>		

### ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Avant d'intégrer le BTS, j'avais fait un bac S. C'est aux portes ouvertes que j'ai découvert la formation qui m'a tout de suite plu. Cette formation est équilibrée, pertinente et très instructive. L'équipe pédagogique encadre très bien surtout au niveau des TP et de la pratique sur les ateliers. Il se crée très rapidement une super ambiance entre les formateurs, les profs, la direction et les élèves qui favorise l'intégration et l'apprentissage. Le stage en entreprise donne une ouverture d'esprit sur la vie active et nous permet de nous situer dans le monde du travail. De plus si les employeurs sont satisfaits cela peut déboucher facilement sur une embauche à la fin de l'école ou sur un contrat d'apprentissage. » ! **Pierre**

