BTSA BIOQUALIM QUALITÉ ALIMENTATION INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE (ANCIENNEMENT STA)

AGRO ALIMENTAIRE

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles et artisanales de fabrication de produits laitiers, boissons, produits carnés, plats cuisinés, confiseries, produits céréaliers (boulangerie, pâtisserie, pâtes alimentaires), alimentation animale ou encore dans des structures fermières présentant des activités de transformation et de valorisation de productions agricoles.

Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires et assure également le management de la production.

Il peut aussi exercer des fonctions dans les secteurs de la Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement

Responsable de la formation :

CARACTÉRISTIQUES :

- Formation longue
- Existe en alternance
- Diplômant

La formation

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se présente sous une forme semestrialisée sans épreuve terminale. L'évaluation se fait sur un contrôle continu pendant les 4 semestres de formation.

L'étudiant devra suivre les 9 unités d'enseignements suivantes :

- **Etudier le territoire pour innover localement**; découverte du secteur agro-alimentaire de notre territoire par l'intermédiaire de visites et de stage.
- **Préparer une production de qualité**. Apprendre à planifier, s'organiser au travers de divers travaux pratiques dans notre atelier de production et dans nos laboratoires de biochimie et de microbiologie.
- **Innover en respectant la planète.** A l'aide de stages, visites d'entreprise et d'un voyage d'étude à Parme, les étudiants apprendront à produire des aliments en prenant en compte le développement durable.
- **Conduire une production de qualité**. Aux travers des travaux pratiques en halle technologique, les étudiants vont apprendre à gérer une production en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.
- **L'innovation c'est maintenant !** Réalisation d'un projet permettant d'aboutir à la fabrication d'un aliment ou d'un process alimentaire innovant (de la conception à la réalisation). Participation à des concours régionaux et nationaux. Partenariat avec des entreprises.
- **Optimiser une production**. Contrôler les performances d'une ligne de production.
- **Développer ses compétences de manager** au travers des stages et expérience de management.
- **Construire son projet professionnel et personnel** grâce à un accompagnement personnalisé pendant les 4 semestres et la création d'un portfolio.

- De **l'anglais, du sport** seront mis en place pendant les 4 semestres.

- Une **mobilité internationale entrante et sortante** avec une grande université indienne de Pantnagar est organisée chaque année. La classe accueille 2 à 3 étudiants agro-alimentaire indiens pendant le mois de mars du 2ème semestre et permet à autant d'étudiants français de la classe de partir pendant 4 semaines au mois d'août du même semestre pour découvrir les pratiques agro-alimentaires indiennes.

- Un **projet de mobilité académique internationale** au Québec est à l'étude pour le semestre 4

LES STAGES INDIVIDUELS ET COLLECTIFS

La formation comprend 16 semaines de stage en milieu professionnel :

- 2 semaines dans l'atelier agroalimentaire du lycée
- 1 semaine sur une exploitation agricole et en grande distribution (stage amont/aval)
- 1 semaine de stage collectif (traditionnellement à l'étranger dans la ville de Parme grâce à un partenariat)
- 12 semaines en entreprise.

L'ALTERNANCE

Cette formation est également disponible en alternance (sous réserve de la signature d'un contrat d'apprentissage). Pour en savoir plus…

Les pré-requis

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Postuler sur Parcoursup

Avoir un titre ou un diplôme de niveau 4 (baccalauréat).

BAC général scientifique,

BAC technologique: STAV, STL, ST2S

BAC Pro: Laboratoire Contrôle Qualité, Procédés de la chimie, Boucher-charcutier-traiteur, Boulanger-patissier, Poissonnier-ecailler-traiteur,Restauration…

Que faire après mon BTS BioQualim (Anciennement STA) ?

CONTINUER SES ETUDES

A près un BTSA de très nombreux jeunes poursuivent leurs études en :

Licence professionnelle

Ecoles d'ingénieurs

Classe préparatoire aux grandes écoles ATS (en 1 an pour pour préparer le concours C des écoles d’ingénieurs ou vétérinaires)

S'INSÉRER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Les débouchés professionnels du BTSA STA se situent dans le secteur privé.
Les métiers possibles sont :
Conducteur de ligne de production, chef d’atelier, Assistantqualité, technicien Recherche & Développement, responsable logistique…

La formation en vidéo

NOS FICHES DE FORMATION

Lycée des Sardières - Copyright © 2026