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

AGRO ALIMENTAIRE

Le BTSA BIOQUALIM Qualité Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire Option APT Aliments et Processus Technologiques forme des techniciens et techniciennes aux différents métiers de l'agro-alimentaire.

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires (industries laitières ; industries des viandes ; industries céréalières, fabrication de produits alimentaires élaborés…)

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

Responsable de la formation :

CARACTÉRISTIQUES :

- Diplômant
- Formation longue
- Existe en continu

La formation

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se présente sous une forme semestrialisée sans épreuve terminale. Elle est intégrée dans le système LMD (licence-master-doctorat). L'évaluation se fait 100% en contrôle continu pendant les 4 semestres de formation. (1 semestre = 30 crédits ECTS).

Un parcours complet de 1350h organisé en alternance comprenant 20 semaines par an en centre de formation.

Le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise (27 semaines en entreprise et 5 semaines de congés payés), encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur. Cette formation par apprentissage vous permet d'acquérir de l'expérience et d'avoir le statut de salarié.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir conduire un atelier de production,
- Savoir contrôler la qualité des produits dans le respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels et la protection de l'environnement,
- Définir et expérimenter de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils,
- Pouvoir animer et manager une équipe de travail
- Communiquer avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier afin de d'atteindre les objectifs fixés
- Contribuer à la stratégie RSE de l'entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

La formation comprend des enseignements généraux (communs à tous les BTSA) et des enseignements professionnels spécifiques au diplôme. Ces enseignements sont répartis en blocs de compétences.

Domaine du tronc commun :
3 blocs de compétences :
– B1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui
– B2 : Construction du projet personnel et professionnel
– B3 : Communication
Domaine professionnel spécifique à la spécialité Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire
Il regroupe cinq blocs de compétences :
– B4 : Management d'une équipe de travail
– B5 : Elaboration d'un nouveau produit ou process
– B6 : Garantie des performances de la ligne de production
– B7 : Conduite d'une production agroalimentaire
– B8 : Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise

A la fois technique et scientifique, le BTSA BioQUALIM est composé de matières variées comme le génie alimentaire, le génie industriel, la biochimie, la microbiologie alimentaire ou les statistiques. Des enseignements plus généraux continuent d'être dispensés : français, mathématiques, sciences économiques, sociales et de gestion, gestion d'équipe, ESC, EPS, langue vivante, information-documentation, TIM (technologies de l'informatique et du multimédia), enseignements pluridisciplinaires, etc.

L'apprenti.e devra suivre les 9 unités d'enseignements suivantes :

UE1.1: Développer un produit alimentaire innovant/nouveau

UE1.2: Analyser le marché et s'ouvrir à l'environnement socio-économique de l'entreprise

UE2.1: Organiser le système de production

UE2.2: Assurer et valoriser la Qualité des produits

UE3.1: Conduire une production

UE3.2: Manager des équipes et développer son leadership

UE3.3: Répondre à la demande de partenaires professionnels ou territoriaux

UE4.1: Optimiser les performances de la production

UE4.2: Mettre en place une démarche RSE

UE4.3: S'insérer dans un environnement professionnel

UE4.4: S'engager dans un mode de vie actif et solidaire

Ces différentes unités d'enseignements permettent d'atteindre les objectifs de formations suivants:

- Savoir conduire un atelier de production,
- Savoir contrôler la qualité des produits dans le respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels et la protection de l'environnement,
- Définir et expérimenter de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils,
- Pouvoir animer et manager une équipe de travail,
- Communiquer avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier ou d'un service
- Collaborer avec les autres services afin d'atteindre les objectifs fixés
- Contribuer à la stratégie RSE de l'entreprise

PUBLIC

Être âgé de 15 à 29 ans inclus pour bénéficier d'une formation par apprentissage.

Pour les autres cas : nous contacter

Suite au positionnement et pour les personnes en situation de handicap, des aménagements de parcours et d'évaluation peuvent être proposés.

Le centre est labellisé H+

PRE-REQUIS

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

Avoir un maître d'apprentissage (contrat signé avant l'entrée en formation)

Le parcours de formation

LA DUREE

Le BTSA BioQUALIM se déroule sur 2 années découpées en 4 semestres.

Parcours personnalisé en fonction des pré-requis et des tests de positionnement.

L'ALTERNANCE

Alternance d'apprentissage : 2 semaines/mois en centre de formation
2 semaines/mois en entreprise

Planning 2026/2027 BTSA BioQUALIM 1ere année

Planning 2026/2027 BTSA BioQUALIM 2ème année

LE SUIVI INDIVIDUEL

Chaque apprenant est suivi par un formateur référent.
Son rôle est d'accompagner l'apprenant tout au long de son parcours.

Que faire après mon BTSA BioQualim (Ancien STA) ?

S'INSERER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Les débouchés professionnels du BTSA BioQUALIM se situent dans le secteur privé.
Les métiers possibles sont :
Conducteur de ligne de production, chef d'atelier, contrôleur qualité, technicien R&D, responsable logistique…

CONTINUER SES ETUDES

Différentes formations accessibles après le BTSA BioQUALIM :

- Préparer un certificat de spécialisation (CS)
- Préparer en 1 an un second BTSA
- Préparer une licence professionnelle
- Intégrer une école supérieure agricole

POUR ALLER PLUS LOIN...

Taux d'insertion

En savoir plus...

INDICATEURS

Réussite à l'examen 100% (promo 2025 2026) – *(nombre de reçus / nombre de présentés)*

Satisfaction formation 3 *l*4 (promo 2025 2026) – *(note moyenne de satisfaction globale)*

Taux insertion à 12 mois (promo 2024 2025) – *(nombre de réponses sur nombre de répondants)*

- **80% en emploi** *(dont 100% dans la filière)*
- ***20% en poursuite d'études***

Taux d'interruption en cours de formation 14% (Promo 2025 – 2026) – *(nombre de démission (contrat apprentissage + formation) / nombre d'inscrits)*

NOTRE FICHE DE FORMATION

BTSA BioQUALIMpar apprentissage

NOTRE FORMATION EN VIDÉO

BTS STA aux Sardières

Inscriptions

Les inscriptions et dossiers de candidature pour toutes nos formations en apprentissage (excepté formation ASV*) se font via la plateforme en ligne HUB3E dont vous trouverez le lien ci-dessous.

**Pour ASV se référer à la fiche de cette formation*

Lycée des Sardières - Copyright © 2026