

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE

BTSA BioQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

Option APT – Aliments et Processus Technologiques · anciennement BTSA STA (Sciences et Technologies des Aliments)



2 ans

4 semestres · rentrée en septembre

1 350 h

en centre de formation

20 sem.

par an en centre de formation

8 épreuves

En contrôle continu

CALENDRIER & ALTERNANCE

Formation sur 2 ans (4 semestres), rentrée en septembre.

2 semaines par mois en centre de formation (20 semaines / an).

2 semaines par mois en entreprise (27 semaines / an).

5 semaines de congés payés par an.

Calendrier d'alternance : à consulter sur le site internet.

MODALITES D'INSCRIPTION

Dépôt du dossier de candidature sur www.sardieres.fr.

Satisfaire à l'entretien de motivation et aux prérequis.

ACCES & DELAIS

Période de candidature : à partir de novembre.

Délai de réponse : 1 mois après l'entretien de candidature, sous réserve d'un dossier administratif complet.

COUT & FINANCEMENT

Formation gratuite pour l'apprenti.

REMUNERATION

Variable selon l'âge de l'apprenti et l'année d'apprentissage.

Détails : www.alternance.emploi.gouv.fr

ACCESSIBILITE – HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap : aménagements étudiés au cas par cas (rythme, supports, épreuves).

LIEU & CONTACT

CFPPA Les Sardières

79 avenue de Jasseron – 01000 Bourg-en-Bresse

Secrétariat : cfppa.bourg-en-bresse@educagri.fr

Tél. : 04 74 45 50 81

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue du BTSA, l'apprenti est capable de :

- | | |
|-----------|---|
| B1 | S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui |
| B2 | Construire son projet personnel et professionnel |
| B3 | Communiquer dans des situations et des contextes variés |
| B4 | Manager une équipe de travail |
| B5 | Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process |
| B6 | Garantir les performances d'une ligne de production |
| B7 | Conduire une production agroalimentaire |
| B8 | Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise |

■ PUBLIC & PREREQUIS

- **Public** : jeunes de 15 à 29 ans inclus.
- **Prérequis** : être titulaire d'un titre ou diplôme de niveau 4 (Bac).
- **Contrat** : avoir signé un contrat d'apprentissage avant l'entrée en formation.

■ METHODES & MODALITES PEDAGOGIQUES

- **Formation en présentiel** au CFPPA, en alternance centre / entreprise.
- **Méthodes** : apports théoriques, travaux dirigés, travaux pratiques en halle technologique et en laboratoire, études de cas, visites d'entreprises.
- **Parcours individualisé** et aide méthodologique ; chaque apprenti est suivi par un formateur référent tout au long de son parcours.
- **Moyens** : salles équipées de vidéoprojecteurs, salles informatiques, CDI et espace d'autoformation, halle technologique, atelier de transformation agroalimentaire, laboratoires (biochimie, physique, microbiologie...).

■ MODALITES D'EVALUATION

- **8 épreuves validées en contrôle continu (CCF)** au cours des 4 semestres.
- Obtention de **30 crédits ECTS par semestre**, soit **120 crédits ECTS** à l'obtention du diplôme.
- Validation par blocs de compétences : voir fiche RNCP 36937.

■ ARCHITECTURE DE LA FORMATION

Le BTSA BioQUALIM comprend **3 blocs de compétences générales** et **5 blocs de compétences professionnelles**. Fiche RNCP 36937 : francecompetences.fr/recherche/rncp/36937

BLOC	INTITULE	DUREE INDICATIVE (H)
B1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui Saisir les enjeux de la réalité socio-économique / Se situer dans des questions sociétales / Argumenter un point de vue dans un débat de société (SESG-GE, français, ESC)	147
B2	Construire son projet personnel et professionnel S'engager dans un mode de vie actif et solidaire (EPS) / S'insérer dans un environnement professionnel / S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers : EIL Entreprendre et vendre / Conduire un projet (ESC, GA)	232
B3	Communiquer dans des situations et des contextes variés Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public / Communiquer en langue étrangère / Communiquer avec des moyens adaptés (info-doc, LV, ESC)	120
B4	Manager une équipe de travail Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés / Optimiser l'activité de l'équipe / Gérer une situation à enjeu particulier (SESG-GE)	38
B5	Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial / Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes / Configurer un outil de production adapté au process de fabrication (SESG-GE, GA, BMB, GI, mathématiques)	208
B6	Garantir les performances d'une ligne de production Concevoir un plan de contrôle / Mettre en œuvre les techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité / Contrôler les performances techniques de la ligne / Mettre en œuvre la maintenance préventive et corrective (BMB, GI, TIM, mathématiques)	172
B7	Conduire une production agroalimentaire Planifier une production / Réaliser une fabrication / Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication (GI, GA, TIM, BMB)	198
B8	Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise Analyser l'impact de l'activité de l'atelier sur son environnement / Participer à la démarche qualité de l'entreprise / Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE (SESG-GE, GA, BMB)	102
Total du parcours en centre de formation		1 350 h

■ bloc général ■ bloc professionnel

Enseignement d'initiative locale (EIL)

› Répondre à la demande de partenaires professionnels ou territoriaux
Uniquement au CFPPA des Sardières !

■ NOS RESULTATS

Résultats et méthode de calcul mis à jour sur le site internet www.sardieres.fr

■ ET APRES LE BTSA BIOQUALIM ?

S'insérer dans la vie active

Débouchés dans le secteur privé :

- › Conducteur de ligne de production
- › Chef d'atelier
- › Contrôleur qualité
- › Technicien R&D
- › Responsable logistique...

Poursuivre ses études

Suites de parcours possibles :

- › Certificat de spécialisation (CS)
- › Second BTSA en 1 an
- › BUT
- › Licence professionnelle (domaine commercial, marketing...)
- › École supérieure agricole

Suivi individuel

Un formateur référent accompagne chaque apprenti et fait le lien avec le maître d'apprentissage.

Référent(e) handicap

Pour toute demande d'aménagement, contactez le standard : **04 74 45 50 81**

Référent(e) mobilité

Mobilité nationale et internationale : contactez le standard au **04 74 45 50 81**

Une question, une réclamation ?

Contactez le standard : **04 74 45 50 81**