


NOS POINTS FORTS


- petit effectif avec un suivi et un encadrement continu de la part de l'équipe pédagogique
- une formation concrète avec de nombreux TP en transformation alimentaire et en laboratoire (microbiologie, biochimie, analyse sensorielle)
- une formation dynamique avec la participation à de nombreux projets (concours innovation, diagnostics techniques, animation et participation à différents événements...)
- une formation ouverte vers le milieu professionnel avec des visites d'entreprises, un voyage d'étude...
- une formation professionnalisante (accès à l'emploi possible dès l'obtention du diplôme) qui ouvre aussi sur de nombreuses possibilités de poursuite d'étude
- ce BTS vous permet de travailler dans un secteur clé de l'économie française et qui recrute : l'industrie agro-alimentaire est le 1er secteur industriel français en terme d'emploi et de chiffre d'affaires !

EPL Agro de la Meuse

Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC Cedex





 03.29.79.98.20

 epl.bar-le-duc@educagri.fr

 eplagro55.fr

 EPL Agro de la Meuse

 EPL Agro de la Meuse

 EPL Agro de la Meuse

COLLÈGE - LYCÉE - BTS



BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation
et Maîtrise sanitaire

Diplôme de niveau 5



2 ans



12 semaines de stage réalisées en
entreprise agroalimentaire



4 semaines de stage individuel
ou collectif



MÉTIERS PRÉPARÉS

Dans les domaines de l'industrie ou de la production artisanale alimentaire en pleine évolution avec la transition écologique, énergétique, les circuits courts, l'anti gaspi...

- responsable d'atelier, de fabrication et d'équipe
- technicien de laboratoire, de contrôle qualité
- responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement
- technicien alimentaire ou technicien vétérinaire dans les organismes de l'état, après concours
- assistant recherche et développement
- technico-commercial

POURSUITE D'ÉTUDES

- **licences professionnelles** - intégration BUT
- classes préparatoires ATS (adaptation technicien supérieur) pour préparer les concours réservés aux BTS pour l'entrée en **école d'ingénieur agro-alimentaire** ou **école vétérinaire**
- école d'ingénieur par apprentissage (sur dossier ou entretien)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 3 épreuves nationales terminales (coef. 3)
- contrôles en cours de formation (coef. 5)

CONDITIONS D'ADMISSION

- bac général (avec de préférence des spécialités orientées vers les domaines scientifiques et économiques)
- bac technologique (STAV, STL, autre selon projet)
- bac Pro (BIT, LCQ, autre selon projet)
- changement de parcours de formation (après un début de parcours universitaire)
- reprise d'étude après un an d'activité professionnelle



SUPPORTS PROFESSIONNELS

- un hall alimentaire de 1400m² et une équipe de professionnels pour la transformation de la viande, du lait et des fruits et légumes.
- commercialisation des produits (boutique sur site)
- des laboratoires d'analyse sensorielle, de chimie et de microbiologie.

CONTENUS PRINCIPAUX

- des modules techniques et professionnels : maîtrise des procédés de fabrication des aliments, hygiène, qualité, aspects réglementaires, contrôles sensoriels, microbiologie et biochimie, sécurité, traitements des données, management, innovation et conduite de projet par le biais d'activités pluridisciplinaires.
- un module d'accompagnement au projet personnel et professionnel
- un enseignement d'initiative locale (EIL) "Aliments d'ici et d'ailleurs" : étude de filière, visites d'entreprise de la région Grand Est et voyage d'étude sur une autre région ou un autre pays.
- des modules de formation générale : sciences économiques et sociales, français, documentation, éducation socioculturelle, langue vivante, EPS

STAGES

- 12 semaines réalisées en entreprise agroalimentaire (5 en fin de 1^{ère} année, 7 en cours de 2^{ème} année) / possibilité de stage à l'étranger avec Erasmus
- 4 semaines de stage individuel ou collectif