



BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire

Métiers préparés :

**Dans les domaines de l'industrie ou de la production
artisanale alimentaire en pleine évolution !**

Transitions écologique, énergétique, circuits courts, anti-gaspi...

- ✗ Responsable d'atelier, de fabrication, et d'équipe
- ✗ Technicien de laboratoire, de contrôle qualité
- ✗ Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement
- ✗ Technicien Alimentaire ou Vétérinaire dans les organismes de l'état, après concours
- ✗ Assistant Recherche et Développement
- ✗ Technico-commercial



Poursuite d'études

- ✗ Licences professionnelles
- ✗ Classes préparatoires ATS (adaptation technicien supérieur) pour préparer les concours réservés aux BTS pour l'entrée en école d'ingénieur agro-alimentaire ou vétérinaire (ENSA, ENITIA, AGROSUP).
- ✗ Ecole d'ingénieur par apprentissage (sur dossier)

Conditions d'accès

- ✗ Bac général (avec 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

Modalités d'évaluation par capacités

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

Durée de formation : 2 ans

Pratique dans un Hall Alimentaire innovant !



Lycée



Eplagro
de la Meuse

Technopôle

Philippe de Vilmorin
CS 40249

55006 BAR-LE-DUC Cédex

www.eplagro55.fr





BTSA BIOQUALIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire

La formation

Ses Supports professionnels :

Un hall alimentaire de 1400m² et une équipe de professionnels
Transformation de viande, lait, fruits et légumes.
Commercialisation des produits (boutique sur site)
Des laboratoires, d'analyse sensorielle, de chimie de Microbiologie



Son Contenu

- 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) 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 générales : sciences économiques et sociales, français, documentation, éducation socioculturelle, langue vivante, EPS

Ses stages

- 12 semaines réalisées en entreprise agro-alimentaire (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

Contact : Standard du Lycée

03.29.79.98.20

legta.bar-le-duc@educagri.fr

Lycée