



BTSA Sciences et technologies des aliments / Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire

publié le 13/05/2022 - mis à jour le 07/11/2023

Descriptif :

Présentation du BTSA BIOQUALIM

Sommaire :

- Généralités sur le BTSA
 - Descriptif du BTSA BIOQUALIM
 - Organisation des études
 - Débouchés professionnels
 - Accès à la formation
 - Les formations au BTSA BIOQUALIM dans la région
 - Plus d'informations
-

● Généralités sur le BTSA

Le **BTSA BIOQUALIM** (**Q**ualité, **A**limentation, **I**nnovation et **M**aîtrise sanitaire) est une formation **agricole** de niveau 5 (bac + 2) qui propose deux options :

- **APT (Aliments et Processus Technologiques)** qui contextualise ces enseignements avec l'ensemble du secteur agroalimentaire.
 - **PL (Produits laitiers)** dont La contextualisation des enseignements privilégie le domaine de la transformation des produits laitiers mais toutes les filières de transformation agroalimentaire sont abordées.
-

● Descriptif du BTSA BIOQUALIM

Le titulaire d'un **BTSA BIOQUALIM**, met ses compétences techniques, managériales et relationnelles au service de toutes les **entreprises** du domaine de l'**industrie agroalimentaire** qui l'emploie.

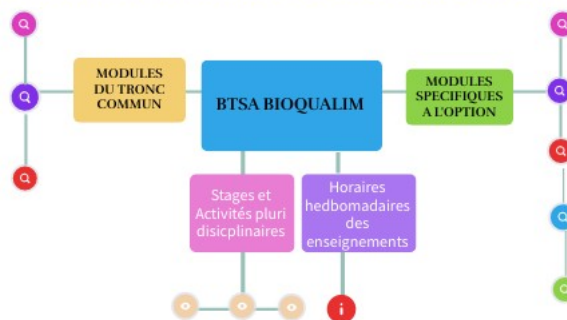
C'est un **technicien supérieur** qui est capable de conduire un atelier de production alimentaire, en tenant compte des objectifs et des contraintes et en respectant la réglementation et les procédures définies.

Les techniciens supérieurs diplômés du BTSA BIOQUALIM assurent différentes missions, de par les **compétences professionnelles acquises** lors de la formation :

- **mettent en œuvre** un processus de transformation de produits alimentaires ;
 - **élaborent** un diagramme de fabrication, **choisissent** les équipements et **composent** l'enchaînement technique des différents éléments d'un process pour conduire un atelier de production ;
 - **contrôlent** la qualité des produits et du respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement voire le bien-être animal ;
 - **définissent** et **expérimentent** de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils ;
 - **animent** et **managent** une équipe de travail ;
 - **collaborent** et **communiquent** avec des clients, des fournisseurs, etc.
-

● Organisation des études

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS EN BTSA QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE



BTSA BIOQUALIM (Genially)

● Débouchés professionnels

Les dix **secteurs d'activités** de l'industrie agroalimentaire dans lesquels exercent les diplômés du BTSA BIOQUALIM sont :

- Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande ;
- Transformation et conservation de poissons, crustacés et mollusques ;
- Transformation et conservation de fruits et légumes ;
- Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales ;
- Fabrication de produits laitiers ;
- Travail des grains, fabrication de produits amylacés ;
- Fabrication boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires ;
- Fabrication d'aliments pour animaux ;
- Fabrication de boissons (hors vins) ;
- Fabrication d'autres produits alimentaires.

Le titulaire de l'emploi exerce principalement ses activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement. Il peut intervenir dans les lieux de réception, stockage et expédition de matières premières ou de produits finis.

Voici une **liste de métiers** qu'un technicien supérieur **spécialiste de la conduite d'un atelier de production** peut exercer après un BTSA BIOQUALIM :

- Responsable de production
- Responsable d'atelier
- Responsable d'unité de production
- Chef d'équipe de production
- Manager de proximité
- Technicien de production
- Technicien Recherche et Développement
- Agent de production
- Conducteur de ligne
- Conducteur de machine
- Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- Technicien de laboratoire agroalimentaire

Par ses études d'une durée de 2 ans (4 semestres), le **diplômé du BTSA BIOQUALIM** a acquis des outils, un savoir et un savoir-faire fondamental, technique, et méthodologique, lui permettant de maîtriser le procédé et le produit, de prendre des décisions en concertation avec sa hiérarchie, ses collègues ou ses partenaires exerçant dans d'autres services, quel que soit le poste qu'il occupe. Il peut être amené à superviser des ouvriers en postes.

Si le BTS Agricole Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire **prépare directement à l'insertion professionnelle**, les diplômés peuvent éventuellement poursuivre des études en licence professionnelle (1 an), peuvent entrer en école d'ingénieur ou de vétérinaire et peuvent préparer, sous certaines conditions, un deuxième BTSA en une année.

● Accès à la formation

- Élèves ayant un *bac général* (série scientifique) avec spécialités Mathématiques, Physique-Chimie, Sciences de la Vie et de la Terre.
- Élèves issus du *bac technologique STL* (Sciences et Technologies de Laboratoire) spécialité Biochimie-Biologie-Biotechnologies ou SPLC (Sciences Physiques et Chimiques en Laboratoire).
- Élèves issus du *bac technologique ST2S* (Sciences et Technologies de la Santé et du Social).
- Élèves issus du *bac technologique STAV* (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant).
- Élèves issus de différentes séries de *bac professionnel* : Laboratoire Contrôle Qualité, Boulanger-Pâtissier...

● Les formations au BTSA BIOQUALIM dans la région

- CFPPA de Bressuire [🔗](#), établissement public
- LYCEE DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION ENILIA ENSMIC de Surgères [🔗](#), formation privée sous contrat
- ISNAB de Villenave d'Ornon [🔗](#), établissement privé sous contrat
- CFPPA de CFA IFRIA AQUITAINE de Chamiers (24) [🔗](#), établissement privé sous contrat
- CFPPA de CFA IFRIA AQUITAINE de Montardon (64) [🔗](#), établissement privé sous contrat
- CFPPA de CFA IFRIA AQUITAINE de Verneuil-sur-Vienne (87), établissement privé sous contrat [🔗](#)
- 63 autres lieux de formation en France : [ONISEP](#) [🔗](#)

● Plus d'informations

- ▶ Vidéo présentant le métier de Responsable Production en Agroalimentaire de l'Onisep [🔗](#)
- ▶ Référentiel du BTSA BIOQUALIM [🔗](#)