

BTS

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire BIOQUALIM

QU'EST-CE QUE LE BTS « BIOQUALIM » ?

Le BTS « BIOQUALIM » forme aux métiers de **technicien agroalimentaire** : chef d'équipe en atelier de fabrication, pilote d'installations automatisées, contrôleur qualité en production, agriculteur/transformateur fermier...

Un technicien agroalimentaire supervise la **fabrication des aliments** en fonction des objectifs à atteindre dans le respect de la **qualité et de la sécurité alimentaire**. Il va aussi gérer l'ensemble des **moyens humains et techniques** de son unité.

Capable de **planifier le travail** de son équipe, il résout les problèmes courants de **production** et gère les **flux** de son atelier. D'autres métiers sont aussi accessibles avec un BTS « BioQualim » comme par exemple les fonctions d'assistant Qualité / Sécurité / Environnement ou d'assistant Recherche et Développement.

La formation s'organise autour d'une pratique affirmée de la **transformation alimentaire** utilisant l'**atelier agro-alimentaire** du lycée pour des séances de **travaux pratiques**, ainsi que les productions de l'exploitation agricole du lycée. Les enseignements s'organisent également autour de la formation aux **contrôles qualité** des produits alimentaires au sein des **laboratoires** de biochimie et de microbiologie. De nombreuses visites d'exploitations et d'entreprises sont organisées par l'établissement.

ADMISSION

L'admission en classe de BTS se réalise, après le Bac, par voie informatique, en saisissant vos vœux dans le cadre du dispositif Parcoursup, entre janvier et mars, sur le site : www.parcoursup.fr

Nous recommandons aux candidats de se faire connaître auprès de l'établissement (forums, salons, portes ouvertes). Ce n'est qu'une fois l'admission prononcée par Parcoursup que nous vous contactons pour l'inscription.

FORMATION

Les étudiants suivent des cours technologiques et scientifiques, et réalisent des Travaux Pratiques en génie alimentaire, génie industriel, biochimie, microbiologie.

Des cours sont également dispensés dans les disciplines suivantes : EPS, économie, gestion, mathématiques, statistiques, informatique, documentation, éducation socio-culturelle, anglais ou espagnol, français.

Les étudiants effectuent 16 semaines de stages, dont 10 prises sur la scolarité, (10 semaines de stage individuel en entreprises ou organismes du secteur agroalimentaire) complétant ainsi leur formation.

Le diplôme atteste de l'atteinte des capacités listées ci-dessous :

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
Construire son projet personnel et professionnel
Communiquer dans des situations et des contextes variés
Manager une équipe de travail
Elaborer un nouveau produit et /ou un nouveau process
Garantir les performances d'une ligne de production
Conduire une production agro-alimentaire
Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

EVALUATION

Modalités d'obtention du BTS: BTS "non semestrialisé"

1 évaluation ponctuelle terminale **généraliste** + une évaluation ponctuelle terminale de **pratique agro-alimentaire** + une évaluation ponctuelle terminale **orale basée sur l'expérience**

professionnelle vécue ou observée

Evaluations certificatives en cours de formation

par voie scolaire
2 ans



Réussite à
l'examen :
100% en 2023

Conditions de travail



Etablissement à taille
humaine avec un cadre
de vie et de travail
exceptionnel



3 secteurs d'activités

- La production
- La qualité / sécurité / environnement
- Recherche et Développement

LES POURSUITES D'ETUDES

Après le BTSa, les étudiants peuvent poursuivre leurs études, soit :

- **Licence professionnelle** : de nombreuses options sont possibles, dont la licence « Nutrition Innovations en Produits Agro-alimentaires et Santé (NIPAS) »
- **Certificats de spécialisation** autour des bioprocédés ou des technologies agro-alimentaires, par exemple...
- **Poursuite en école d'ingénieur dans le domaine de l'agro-alimentaire** : en cursus par apprentissage après obtention du BTS et sur concours pendant la deuxième année de BTS
ou
en intégrant une classe préparatoire aux écoles d'ingénieur en agro-alimentaire
- **Poursuite en école vétérinaire** : sur concours
- Au cours de la 2^e année de BTS, vous avez la possibilité de suivre un module d'accompagnement personnalisé pour préparer au mieux le concours d'entrée aux écoles d'ingénieur en Agronomie et en Agroalimentaire par apprentissage.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE DEBOUCHES

Entrée dans la vie active

Diplôme à vocation professionnelle, le BTSa vous permet d'envisager différents types d'emploi :

- **La production**
Animateur de ligne, responsable de secteur, chef de fabrication, responsable réception et contrôle matières premières, responsable équipement...
- **La qualité**
Technicien contrôle qualité, assistant assurance qualité...
- **La recherche- et développement**
Assistant de recherche et développement, chef de recherche de produit, responsable de laboratoire de recherche.

A RETENIR

Statut durant la formation	Etudiant
Frais de scolarité	Oui
Bourses d'études	CROUS
Durée de la formation	2 ans
Niveau d'études	5 – BTS-BTSA
Hébergement/restauration	Possible au Valentin
Début de la formation	Septembre
Stage en entreprise	Plusieurs semaines
Lieu de formation	Lycée le Valentin, à Bourg-les-Valence

JOURNEE DECOUVERTE

Il est conseillé à l'élève intéressé par cette formation de réaliser une journée d'immersion dans l'établissement en classe de BTS 1^{ère} année généralement de janvier à mai.

Contacts :

- Christine BOYER CPE : christine.boyer@educagri.fr
- Laurent BRANCORSINI adjoint aux CPE : laurent.brancorsini@educagri.fr
04 75 83 32 37

Lycée Le Valentin
Avenue de Lyon
26500 Bourg-Lès-Valence
Tél : 04 75 83 33 55
legta.valence@educagri.fr
Site internet : <https://levalentin.education>



Voyage d'études



Les élèves durant leur cursus scolaire effectuent un voyage d'études d'une semaine

Régime

Vous avez la possibilité d'être :

- Externe
- Demi-pensionnaire
- Interne



Faire connaissance



A la rentrée a lieu un repas partagé avec tous les étudiants (BTS et CPGE) et leurs enseignants, autour de spécialités de leur région d'origine!

