



2 ANS PAR VOIE SCOLAIRE

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

LES + DE LA FORMATION

- Une pratique affirmée de la transformation alimentaire utilisant l'atelier agro-alimentaire du lycée pour des séances de travaux pratiques
- Utilisation des productions de l'exploitation agricole pour une application concrète des compétences acquises en classe
- 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
- 3 secteurs d'activités : la production, la qualité/sécurité/environnement et la recherche et développement



FORMATION

Domaines du tronc commun :

- B1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- B2 : Construire son projet personnel et professionnel
- B3 : Communiquer

Domaines professionnels :

- B4 : Manager une équipe de travail
- B5 : Elaborer 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

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



ADMISSION

L'admission en classe de BTSA 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.



A NOTER

- **Statut durant la formation** : Etudiant
- **Frais de scolarité** : Oui
- **Bourses d'études** : CROUS
- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau d'études** : 5 - BTS-DUT (ex niveau III)
- **Hébergement/restauration** : possible au Valentin
- **Début de la formation** : Septembre
- **Stage en entreprise** : 16 semaines



EVALUATION / VALIDATION

Modalités d'obtention du BTS "non semestrialisé" :

- Une 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

100 %

de réussite à l'examen en 2023



Intéressé(e) ?

Découvrez le BTS BIOQUALIM sur une journée !

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



Contactez l'établissement pour plus d'informations !

Laurent BRANCORSINI
adjoint aux CPE
laurent.brancorsini@educagri.fr
04 75 83 32 37

Christine BOYER
Conseillère Principale d'Education (CPE)
christine.boyer@educagri.fr

DATE MAJ : 06/06/2024



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...



POURSUITES D'ETUDES

- **Licence professionnelle** : de nombreuses options sont possibles dont la licence « Nutrition Innovations en Produits Agro-alimentaires et Santé (NIPAS) » au Valentin
- **Certificats de spécialisation** : bioprocédés, technologies agro-alimentaires...
- **Ecole 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
- **Ecole vétérinaire** : sur concours
- Au cours de la 2ème année de BTS au Valentin, 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.