BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BIOQUALIM) – Saint Palais (64)

NOUVELLE AQUITAINE
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Cette formation est destinée aux...

Le **BTSA BIOQUALIM** s'adresse aux titulaires d'un **BAC** (Bac S, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA....)

Organisation de la formation

Le métier

Le titulaire de ce diplôme est susceptible d'exercer son métier dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires : industries laitières ; industries des viandes ; industries céréalières, fabrication de produits alimentaires élaborés, fabrication d'huiles, de corps gras ; industries sucrières ; fabrication de boissons et alcools ; fabrication de produits alimentaires divers.

Il assure la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Cette responsabilité est le plus souvent confiée après quelques années d'expériences à un niveau hiérarchique inférieur, notamment sur les lignes de production.

Le titulaire de ce diplôme est un technicien qui maîtrise le procédé et le produit. Il planifie et coordonne les différentes phases du process de production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes dont il a la responsabilité. Il veille au respect des délais, des quantités, de la qualité et des coûts de production. Il s'assure en permanence des résultats produits par l'espace dont il a la responsabilité et de l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement.

En fonction des commandes, il décide des ajustements à opérer sur les machines et la production. Les décisions se prennent souvent après échange et validation par le supérieur hiérarchique, supérieur à qui il rend compte régulièrement de ses activités, résultats et difficultés rencontrés.

Sa mission comporte généralement trois fonctions :

– **Conduite d'un atelier de production** : mettre en œuvre la production et entretenir les installations de l'atelier, dans le respect de la réglementation en vigueur, des attendus et des procédures de l'entreprise ;

– **Animation et management d'une équipe de travail** : rationaliser l'organisation du travail tout en assurant la sécurité des personnes, contribuer à la formation des collaborateurs et développer la performance d'équipe ;

– **Collaboration et communication** : communiquer et collaborer avec les personnels de l'atelier et les autres services de l'entreprise.

Compte tenu des évolutions fortes de l'emploi, le titulaire du diplôme doit communiquer en français à l'écrit comme à l'oral, en particulier pour la transmission raisonnée et précise de consignes et l'animation de réunion. Il doit également pouvoir communiquer convenablement dans une langue étrangère.

D'autres métiers sont aussi accessibles avec un BTSA BIOQUALIM comme par exemple les fonctions d'assistant Qualité ou d'assistant Recherche et Développement.

Diplôme : BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Secteur : Production, Qualité, Recherche & développement

Durée : 24 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC (diplôme de niveau 4)

Niveau du diplôme visé :

BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Public : Avoir une certification de niveau 4 (Bac S, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA....)

Modalités d'admission :
Étude des dossiers de candidature puis entretien.
Accessible aux demandeurs d'emploi et salariés
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Code RNCP :

36937

Le campus

Lycée Jean Errecart

Lycée Jean Errecart

305 route des Ecoles
64120 SAINT PALAIS

Téléphone : 05 59 65 70 77

Site : https://www.lycee-errecart.com/

Objectifs de la formation

Les compétences à acquérir :

- Management d'Equipe,
- Conduite de la production,
- Contrôle de la production et gestion des aléas,
- Mise en œuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Elaboration de nouveaux produits et process, innovation technologique

Code RNCP : RNCP36937

Date d'enregistrement de la certification : 10.10.2022

Certificateur : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

Lieu, durée & coût de la formation

Formation basée à Saint Palais (64) en partenariat avec le Lycée Jean Errecart

1400 h de formation réparties sur 2 ans :

- 40% en formation
- 60% en entreprise

Pour l'apprenti-e :

Formation rémunérée, aucun coût pédagogique à payer

Pour l'entreprise :

Prise en charge de la formation selon les modalités de l'OPCO

PLANNING DE LA FORMATION

Téléchargez notre fiche rémunération

Modalités d'évaluations

- Le diplôme s'obtient en Contrôle Continu, les UE sont évaluées en fin de chaque semestre,
- La formation est organisées en 4 semestres et permet, en cas de réussite aux contrôles continus, d'acquérir 30 crédits ECTS par semestre. L'obtention de l'examen du BTS BIOQUALIM correspond à l'acquisition de 120 crédits ECTS.
- Le référentiel ne prévoit pas de validation par blocs de compétences.

Contenu de la formation

A la fois technique et scientifique, le BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire est composé de matières variées comme la biochimie, la microbiologie alimentaire ou les statistiques. Le génie biologique et le génie des procédés apportent aux apprentis les connaissances nécessaires à la transformation des produits alimentaires quand le génie alimentaire et le génie industriel leur donnent les bases techniques à la compréhension des actions de maintenance de 1er niveau.

Une question ?

Contactez-nous

05 56 38 38 08

Orienté pour former aussi bien des techniciens que l'encadrement intermédiaire, le BTSA BIOQUALIM spécialité aliments et processus technologiques associe la communication au management d'équipe et au management de projet.

L'économie d'entreprise, l'informatique, l'anglais, … sont autant de matières qui permettent aussi aux apprentis du BTSA de poursuivre leur cursus en Licence Pro et formation d'Ingénieurs.

Accès aux laboratoires de Microbiologie, Biochimie, Physique Appliquée, Génie et Automatisme Industriels ainsi qu'à l'atelier technologique et de transformation agroalimentaire permettant des fabrications pilotes et semi industrielles (viande, lait, fruits et légumes).

Visites techniques et partenariats avec les entreprises industrielles et artisanales sont également organisés

Programme de formation :

- Info com » dans la réalité socio-économique et professionnelle
- Acteur de mon environnement professionnel
- Produits alimentaires : processus de création
- Contrôles au service de la performance
- Planification, gestion et contrôle de la production alimentaire
- Conduite de projet pour une stratégie d'entreprise plus responsable
- Pour une qualité maîtrisée
- Valorisation durable des produits du terroir
- Optimisation et régulation au service de la sécurité
- Débats d'idées pour une communication adaptée
- Contrôle Qualité
- Transformation alimentaire et ses impacts
- EPS : S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
- Langue vivante : Anglais

Enseignants et formateurs experts dans leur domaine.

Pédagogie axée sur une alternance entre cours théoriques, travaux pratiques, travaux collaboratifs en petits groupes.

Comment rejoindre le BTSA Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (BIOQUALIM) – Saint Palais (64)

1. Tu souhaites intégrer le BTSA BIOQUALIM

Tu dois avoir validé une certification de niveau 4 (Bac S, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA….)

2. Candidature

Rempli un dossier de candidature en ligne

Pour intégrer nos formations, l'inscription sur PARCOURSUP n'est pas obligatoire. Néanmoins si vous souhaitez retrouver nos formations sur la plateforme recherchez IFRIA NOUVELLE AQUITAINE (Talence 33) BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques (BIOQUALIM) quel que soit le lieu de formation choisi.

3. Examen du dossier & entretien

Nos équipes étudient ton dossier et te propose un entretien afin d'échanger sur ton parcours et déterminer tes motivations.

Cet entretien est également l'occasion de définir tes souhaits en terme de

secteur d’activité et de missions à exercer dans ta future entreprise.

Si tu rempli les conditions d’admission, nous t’informerons de ton admission à la formation.

4. Recherche d'entreprise

L’IFRIA Nouvelle-Aquitaine facilite la recherche de contrat et met en relation candidats admissibles et entreprises intéressées par l’accueil d’un apprenti.

Nous t’encourageons tout de même à contacter des entreprises et adresser des candidatures spontanées.

5. Accompagnement RQTH

Si tu as besoin d’une adaptation pour suivre ta formation, tu peux contacter notre Référente handicap en cliquant ici

Les chiffres clés de la formation BTSA BIOQUALIM

1
apprentis à la rentrée 2025

%
de réussite aux examens 2025

33 %
en emploi dont 100% dans les métiers visés

67 %
en poursuite d'étude

0 %
en recherche d'emploi

Annotations : Pas d'apprentis sortants en 2025

Débouchés

Poursuite d'étude

- Bac+3/4 Production dans les IAA
- Bac+3/4 Qualité dans les IAA
- Bac+3/4 Commerce et Vente dans les IAA
- Bac+3/4 Logistique dans les IAA
- École d’ingénieurs agroalimentaire.

Emploi

Insertion directe sur le marché du travail :

- Responsable d’atelier de fabrication
- Chef d’équipe, Animateur de zone

• Technicien Qualité
• Technicien R&D.

Les + du campus

Internat et Demi Pension :

Frais de pension 37,25€/semaine

Ticket cantine 5,30€

Les Transports

Le Lycée Errecart est desservi par les **transports scolaires** dont vous trouverez les information en suivant le lien

Cependant, l'établissement à mis en place des **transports spécifiques pour les internes,** qui desservent les communes sur l'axe **St Palais / Espelette**. *Ces transports fonctionnent les Lundi/ mercredi Midi/ jeudi matin et le vendredi soir.*

Un **service régulier de cars à prix très abordable (2 €) relie St-Palais** aux gares de **Bayonne, Dax, Orthez ou Puyoo** ainsi qu'aux principaux **villages de Soule et de Navarre.**

Voici quelques lignes Txik Txak Cars express déservant Saint Palais :

- 10 – St Palais / Saint Jean Pied de Port / Saint Etienne de Baïgorry
- 11 – Bayonne / St Palais / Tardets-Sorholus
- 55 – Aïcirits-Camou-Suhast / Saint Palais / Béhasque Lapiste

---

Les Activités proposées aux élèves internes et ouvertes aux demi-pensionnaires

- Rafting
- Bowling
- Rencontres UNSS en sports collectifs
- Pelote basque
- Etc …

Activités culturelles

- Cinéma
- Escape game
- Groupe de musique

Projet « activités physiques et découverte du territoire »

- Sorties découverte et réflexion sur notre environnement
- Actions responsables et développement durable
- Activités aquatiques