

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE**  
**Spécialité : Qualité, alimentation, innovation et**  
**maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)**  
**Option : Aliments et processus technologiques**

un métier  
un diplôme  
un revenu

*c'est ça l'apprentissage !*



## *Le recrutement en agroalimentaire*

Premier secteur industriel en France, l'agroalimentaire représente un important gisement d'emplois et d'opportunités pour les jeunes désireux de progresser assez rapidement dans leur carrière professionnelle.



### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Manager une équipe
- Conduire une production
- Contrôler la production et gérer les aléas
- Mettre en oeuvre la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Elaborer des nouveaux produits et process, innovation technologique

### LES MÉTIERS

Le technicien supérieur peut exercer dans des entreprises agroalimentaires les emplois suivants :

- Responsable de production ou d'atelier
- Manager de proximité
- Technicien R&D
- Agent de production
- Conducteur de ligne ou de machine
- Responsable qualité

### LES SECTEURS D'ACTIVITÉS : INDUSTRIELS

Industries laitières, de transformation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangeries et pâtisseries et industries de fabrication d'autres produits alimentaires.



### LES SECTEURS D'ACTIVITÉS : CIRCUITS COURTS

Le technicien supérieur en agroalimentaire peut également assurer les activités de transformation dans une optique de valorisation de productions agricoles dans des structures fermières, notamment dans le cadre d'une commercialisation en circuit court.

**Le titulaire du BTS BIOQUALIM** prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique, ...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, antigaspi, réduction de l'impact environnemental, ...)



**CONTENU DE LA FORMATION :**

Les enseignements répartis en unités d'enseignement (UE) permettent l'acquisition des 8 blocs de compétences validant l'obtention du diplôme.

Module	Intitulé des unités d'enseignement
UE1	Le monde professionnel agroalimentaire
UE2	Conduite d'un projet professionnel d'animation et de communication
UE3	Mode de vie actif et équilibré (EPS)
UE4	Prise de position sur un thème imposé en s'appuyant sur sa culture générale et socio-économique
UE5	Communication en langue étrangère dans le cadre personnel et professionnel
UE6	Les bases de la transformation (la production alimentaire)
UE7	Le cadre réglementaire (Qualité, hygiène, sécurité en alimentaire)
UE8	L'analyse de la conformité des produits en laboratoire (contrôle qualité biochimie et microbiologie des aliments, conception d'un plan de contrôle)
UE9 / EIL	La mise au point d'un nouveau produit en vue de sa commercialisation
UE10	La configuration d'un atelier de transformation fermière
UE11	Conduire des fabrications répondant aux attentes (maîtrise de l'outil de production)
UE12	Les valeurs RSE
UE13	Organisation et pilotage de l'activité en tant que manager de proximité

**QUELQUES CHIFFRES :**

**Indicateurs de résultats**  
disponibles sur notre site internet

## INFOS COMPLÉMENTAIRES :

### Contrat d'apprentissage d'une durée de 2 ans :

- 39 semaines en centre de formation
- 65 semaines en entreprise
- Début de la formation : septembre

### Obtention du diplôme (formation diplômante de niveau 5) :

- en CCF
- en épreuves terminales

### Rémunération de l'apprenti :

- Rémunération selon la grille de salaire de l'apprentissage

### Conditions d'accueil :

- Possibilité de restauration
- Possibilité d'accompagnement par un référent handicap

**Vous préférez la formation scolaire**

*nous le faisons aussi !*

## CONDITIONS D'ADMISSION :

- Être titulaire d'un BAC
- Avoir moins de 30 ans
- Être inscrit sur Parcoursup
- Entretien de recrutement/positionnement avec le CFA (individualisation des parcours selon le profil)

## CONDITIONS D'INSCRIPTION :

- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir complété son dossier d'inscription



les +

### + MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance de cours théoriques, de travaux pratiques dans des ateliers de transformation alimentaire, de mise en situation (pratique terrain, étude de cas et jeux de rôle) et intervention de professionnels

### + POSSIBILITÉ :

Poursuivre les études en 3<sup>ème</sup> année de Licence, Licence professionnelle, Certificat de spécialisation...

### + ACCESSIBILITÉ HANDICAP

