

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 !

Code RNCP 36937

Date d'échéance 31/08/2027



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 DE L'AGROALIMENTAIRE

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 pâtisserie 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 BTSA 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 (circuit courts, antigaspi, réduction de l'impact environnemental, ...)



NOUVEAU
BTSA BIOQUALIM
(rénovation pour
septembre 2023)

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
M1	Inscription dans le monde d'aujourd'hui
M2	Construction du projet personnel et professionnel
M3	Communication
M4	Management d'une équipe de travail
M5	Elaboration d'un nouveau produit ou process
M6	Garantie des performances de la ligne de production
M7	Conduite d'une production agroalimentaire
M8	Politique qualité et stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) de l'entreprise agroalimentaire



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 1365h

[Vous préférez la formation scolaire]

nous le faisons aussi !

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
- Coût prix en charge par l'OPCO

Conditions d'accueil :

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

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



+ MODALITES PEDAGOGIQUES

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

+ POSSIBILITÉ :

Poursuivre les études en
3^{ème} année de Licence,
Licence professionnelle,
Certificat de spécialisation...

+ ACCESSIBILITÉ HANDICAP



V 2026.1