

BTSA BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation
et maîtrise sanitaire

Option Aliments et processus technologiques



Exemples de missions en entreprise pendant la formation

- Conduite d'une ligne de production
- Gestion de production : approvisionnement, ordonnancement
- Suivi de production : coûts de revient, bilan matières
- Contrôles qualité
- Conception de nouveaux produits

Poursuite d'études

Poursuite d'études possible avec l'IFRIA BFC en apprentissage en :

- 3e année de BUT Génie biologique parcours Sciences des aliments et biotechnologies à l'IUT de Dijon
- Formation d'ingénieur agro-alimentaire à l'Institut Agro Dijon

CHEF D'ÉQUIPE CHEF DE LIGNE CONDUCTEUR DE LIGNE

Le titulaire d'un BTSA Bioqualim travaille dans le domaine de la transformation des aliments, au sein d'entreprises de toute taille et toute production de produits alimentaires et boissons.

Il connaît le fonctionnement des machines et les procédés de fabrication des produits alimentaires. Il supervise une unité de production et gère les moyens humains, matières et techniques.

Il est capable de résoudre les problèmes courants de production.

Il veille au respect du système qualité et des mesures d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Il prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agro-alimentaire : composition des produits, modes de consommation, impacts environnementaux.

Les diplômés seront capables de :

- ⚙️ Planifier la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement
- ⚙️ Gérer un atelier
- ⚙️ Organiser et animer une équipe
- ⚙️ Vérifier les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication
- ⚙️ Assurer les relations avec les différents acteurs d'une entreprise (autres ateliers, fournisseurs, clients)
- ⚙️ Participer à l'élaboration de nouveaux produits
- ⚙️ Intervenir au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits

Conditions d'accès

Formation ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général avec spécialités scientifiques, d'un baccalauréat technologique STL, STAV, STI2D, ST2S ou professionnel Bio-industries de transformation, Laboratoire contrôle qualité ou métiers de bouche.

Après examen des dossiers de candidatures, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil et assure la gestion administrative des contrats d'apprentissage.

Les candidats en situation de handicap sont invités à contacter notre référente handicap :

Aurélie MAJDA – a.majda@ifria-bfc.fr – 07 50 68 87 33

Centre de formation

Les cours théoriques sont dispensés au CFA Dijon Quetigny, sur le site de Quetigny.

Les travaux pratiques ont lieu dans la halle de technologie du site de Plombières-lès-Dijon (transport collectif assuré).

Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers des personnes en situation de handicap.

Hébergement

Hébergement possible à l'internat du CFA Dijon Quetigny ou à la Cité de l'Alternance, sur le campus dijonnais.

Renseignements sur www.crous-dijon.fr

CANDIDATURE

- Candidature sur Parcoursup
- Ou dossier de candidature à télécharger sur www.ifria-bfc.fr

Contenu de la formation

**Formation rémunérée de 2 ans en contrat d'apprentissage.
64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation**

Ce BTS est organisé en blocs de compétences.

- Bloc 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnel
- Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Bloc 4 : Manager une équipe de travail
- Bloc 5 : Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Bloc 6 : Garantir les performances d'une ligne de production
- Bloc 7 : Conduire une production agro-alimentaire
- Bloc 8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise
- Enseignements d'Initiative Locale (EIL) sur le thème international (découverte du secteur agro-alimentaire dans un pays étranger)

Tarif

La formation est gratuite pour l'apprenant.

Le montant des frais de formation, à la charge de l'entreprise ou de son OPCO, est indiqué sur la page dédiée à cette formation sur www.ifria-bfc.fr