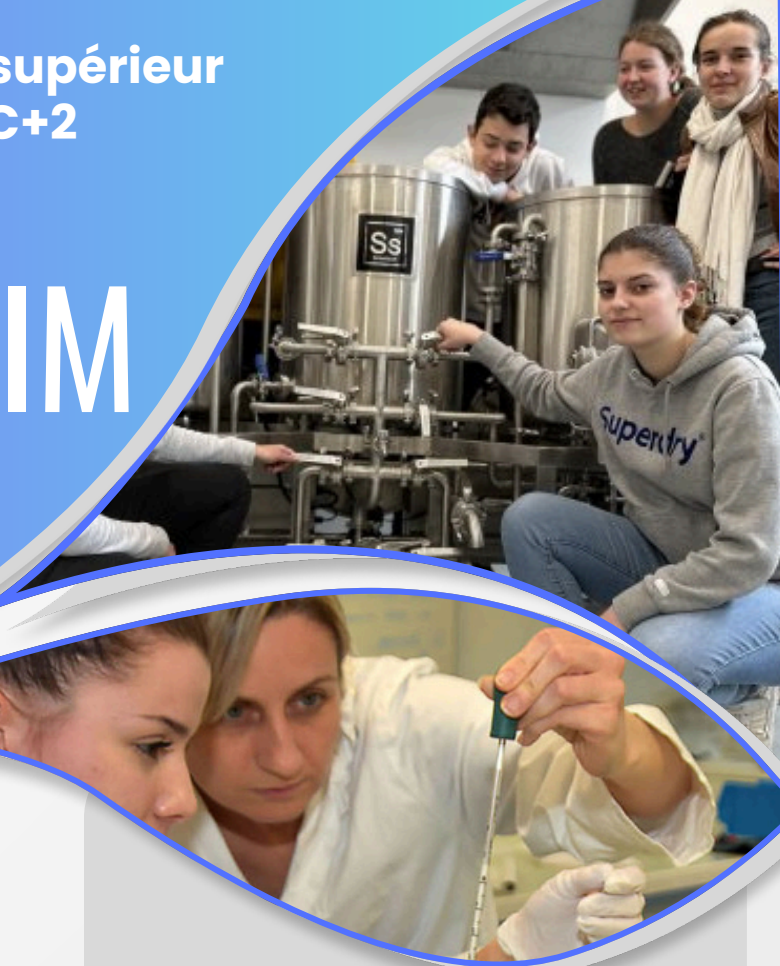




BTS BioQUALIM

Qualité, Alimentation,
Innovation et Maîtrise
sanitaire



**Du Concret !!
Des TP et des Projets!!**

**Conception, Innovation, Analyse et
Fabrication des produits
alimentaires de demain**

ORGANISATION

- ✓ 1740 h de cours (72 semaines)
50% en TP et Projets !
- ✓ Stages : 12 à 14 semaines
Possible à l'étranger

CONTENU



Fabrication
Innovation
Création



Analyses en
laboratoire
Nutrition
Santé



Marketing
Gestion
Commerce

POURSUITES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

- ✓ Écoles d'Ingénieur
- ✓ Licence Master
- ✓ 3ème année de BUT

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- ✓ Tous les domaines de
l'alimentation et bien plus encore!
- ✓ Technicien de laboratoire
- ✓ Technicien Recherche et
Développement
- ✓ Responsable de fabrication
- ✓ Responsable QHSE

....



Christophe CHARLOU & Grégoire CHEVILLOTTE
Tél. 02 96 91 35 63 bioqualim@pommerit.fr
Lycée Pommerit 22450 La Roche-Jaudy



lycee.pommerit.fr



Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Établissement privé sous contrat avec l'État

CAMPUS POMMERIT

- ✓ Campus étudiant regroupant plusieurs formations jusqu'au bac +3
- ✓ Stage à l'étranger. Financement ERASMUS
- ✓ Campus sportif
- ✓ Transport à disposition desservant toute la Bretagne

PEDAGOGIE

Un apprentissage concret via l'innovation et la conception de nouveaux produits

BTS BioQUALIM

un laboratoire de microbiologie
un laboratoire de chimie
un laboratoire d'innovation
un HALL de transformation

Pour QUI ?

BAC Général

BAC Technologique

STL, STAV, STI2D, STMG ...

BAC Pro

LCQ, CGEA, Canin felin, Equin ...



MODULES

Enseignement basé sur 5 compétences :

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

