

# BTSA BIOQUALIM

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE

## C'est quoi ?

Le **BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire** est un diplôme national de niveau Bac+2 pour les secteurs de l'industrie agroalimentaire.

Il forme des **techniciens supérieurs capables de garantir la qualité, la sécurité sanitaire et l'optimisation des produits alimentaires**, et de contribuer au développement de procédés innovants et durables, en s'adaptant aux évolutions des filières alimentaires.

La formation combine sciences du vivant, technologies alimentaires et gestion de la qualité, pour prendre des décisions éclairées sur les aspects techniques, réglementaires et organisationnels d'une production agroalimentaire.

## On y apprend quoi ?

La formation repose sur une **approche capacitaire** : plus qu'une simple **acquisition de savoirs théoriques**, elle favorise le développement de **compétences concrètes** applicables **aux activités de production, de contrôle et d'innovation dans l'industrie agroalimentaire**.

### *Enseignements technologiques et professionnels (2/3 de l'emploi du temps)*

- Technologies et procédés alimentaires : transformation, conservation, hygiène et sécurité sanitaire
- Microbiologie, biochimie, analyse sensorielle
- Qualité et réglementation : assurance qualité, contrôle des produits, traçabilité, normes HSE
- Gestion et organisation : planification de la production, gestion de projets, management
- Outils professionnels : laboratoire, logiciels qualité et traçabilité
- Génie des procédés IAA / Génie alimentaire et industriel
- Mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia

1/3 de la formation est fait sous forme de travaux pratiques en hall technologiques et laboratoire.

### *Enseignements généraux (tronc commun à tous les BTSA)*

Lettres · Langue vivante · Éducation socioculturelle · Education physique et sportive · Sciences économiques, sociales et de gestion appliquées au secteur d'activité · Communication

## Les métiers

- Technicien·e contrôle qualité
- Responsable de production ou de fabrication
- Technicien·e R&D ou innovation produit
- Technicien·e hygiène-sécurité-environnement (HSE)
- Technico-commercial·e en agroalimentaire
- Chef·e de ligne ou d'équipe de production




## informations

**Durée :** 2 ans

**Diplôme :** BTSA – Niveau 5, Bac+2, diplôme national

**Voie de formation :** initiale scolaire

 **Formation initiale scolaire :** 14 semaines de stage en entreprise

 **Apprentissage :** alternance entre entreprise et centre de formation

**Poursuites d'études :** licences professionnelles, bachelors, écoles d'ingénieurs agroalimentaires

## où se former ?

Voies de formation possibles :  initiale scolaire  apprentissage

La formation peut se dérouler en parcours mixé : année 1 en voie initiale scolaire et année 2 en apprentissage.

### Lycée et Le Gros Chêne

Rue de Bretagne - 56300 Pontivy

02 97 25 93 10

epl.pontivy@educagri.fr

www.campus-snm.fr

*Travaux pratiques en hall technologique et laboratoires.*

*EIL : commercialisation des produits alimentaires en circuit court avec un voyage d'études.*

