

Cette formation est destinée aux...

Le **BTS Bioqualim** s'adresse aux titulaires d'un **bac à dominante scientifique** (général, technologique ou professionnel) ou d'un **parcours universitaire scientifique**, souhaitant développer des compétences clés pour **piloter un atelier de production agroalimentaire**. La formation prépare à **organiser et manager une équipe, contrôler et optimiser la production** (qualité, délais, quantités, traçabilité), tout en intégrant les enjeux d'**hygiène, de sécurité, d'environnement** et d'**innovation**, en lien avec l'ensemble des services de l'entreprise.

Organisation de la formation

Objectifs

- Savoir conduire un atelier de production.
- Savoir contrôler la production pour atteindre les objectifs (délais, quantités, qualité, traçabilité).
- Savoir organiser le travail et manager une équipe.
- Améliorer les performances de l'atelier quant à la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité.
- Définir et expérimenter de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils.
- Communiquer avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier.
- Collaborer avec les autres services en lien avec de la gestion de projet.

Durée de la formation

2 ans en alternance

Rythme de formation

- 60% en entreprise
- 40% en CFA
- 39 semaines en CFA en 2 ans

Formation de base

- Cours et travaux pratiques en atelier
- Évaluation : 50% en CCF (Contrôles en Cours de Formation) et 50% en épreuves terminales
- Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire délivré si réussite de l'apprenti·e
- **Date d'enregistrement du RNCP : 10-10-2022**

Diplôme : BTS (diplôme de niveau 5)

Secteur : Qualité, Production

Durée : 24 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC (diplôme de niveau 4)

Niveau du diplôme visé :

BTS (diplôme de niveau 5)

Public : Être titulaire d'un BAC général (spécialité scientifique), technologique (STL, STAV) professionnel (BP IA, Bac Pro BIDT) - Possibilité d'être issu·e d'une FAC scientifique

Modalités d'admission :

Étude des dossiers de candidature puis entretien

Code RNCP :

36937

Le campus



CFPPA de Marmilhat

27 Allée du Suquet
63370 Lempdes

Site : <https://marmilhat.fr/>

Une question ?

Contactez-nous

Formation ouverte aux personnes en situation de [handicap](#) (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre)

04 73 14 24 88

Délai

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage.

Rentrée à partir de septembre.

Rémunération et aides

[Découvrez la rémunération et les aides en contrat d'apprentissage et contrat pro !](#)

Le coût de la formation est pris en charge et n'engendre aucun frais pour le/la candidat·e.

Comment rejoindre le BTSA BIOQUALIM - Lempdes

1. 1er contact

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire

2. Processus d'admission

Étude des dossiers de candidature puis entretien

3. Recherche d'un contrat d'apprentissage

L'IFRIA AURA facilite la recherche de contrat d'apprentissage : 90 % des apprentis ont trouvé leur entreprise d'accueil grâce à nos équipes. Les candidat·e·s peuvent aussi montrer leur autonomie et leur volonté d'intégrer la formation en organisant eux-mêmes leurs démarches.

Programme

Compétences professionnelles

- Bloc 4 : manager une équipe de travail
 - Économie, communication professionnelle, management
- Bloc 5 : élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
 - Génie alimentaire et industriel, biochimie, microbiologie, maths, économie
- Bloc 6 : garantir les performances d'une ligne de production
 - Biochimie, microbiologie, gestion de production, génie industriel, maths, informatique
- Bloc 7 : conduire une production agroalimentaire
 - Génie alimentaire, génie industriel, biochimie, microbiologie, gestion de production, informatique
- Bloc 8 : contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise
 - Économie, biochimie, microbiologie, génie alimentaire, gestion de

Compétences Générales

- Bloc 1 : s'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
 - Français, éducation socio-culturelle (ESC), économie
- Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnelprocess
 - EPS, accompagnement au projet professionnel, enseignement d'initiative locale, ESC
- Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés
 - ESC, documentation, anglais

Toutes les compétences professionnelles et générales seront étudiées et évaluées sous forme d'activités pluridisciplinaires

Enseignement d'Initiative Locale

Végétaliser un produit d'origine animale

Indicateurs

64

apprenti·e·s en 2025-2026

88 %

taux de réussite aux examens 2025

48 %

en emploi dont 73% dans les métiers visés

48 %

en poursuite d'étude

4 %

en recherche d'emploi

Annotations : Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2023-2024

Débouchés

Les métiers visés (H/F)

- Technicien de fabrication
- Chef de ligne
- Pilote process
- Technicien qualité & R&D
- Animateur/Chef d'équipe

Exemples de missions en entreprise alimentaire

Les métiers de pilote d'installations automatisées, technicien agroalimentaire, chef d'équipe sont des fonctions propres à la production et sont ainsi au centre de l'entreprise agroalimentaire. Les emplois sont nombreux quelque soit le secteur d'activité ou la taille de l'entreprise.

Les missions peuvent être variées allant de la gestion d'une ligne automatisée complexe jusqu'à des actions d'optimisation de la production. Les apprentis ont parfois la possibilité durant leur BTS Sciences et Technologies des Aliments de prendre en charge l'animation d'une équipe voir de l'ordonnancement de production. Dans les fonctions comme la qualité ou la R&D, les apprentis IFRIA peuvent participer au développement de nouveaux produits et modification de recettes ou encore réaliser des contrôles qualité et études HACCP.

Contact

Julien NOURRI

Chargé de missions emploi/formation - Secteur Puy-de-Dôme (63) & Allier (03)

j.nourri@ifria-ara.fr - 06 07 34 11 51