

## 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 professionnel
  - 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 BTSA BIOQUALIM

**64**

apprenant·e·s en 2025-2026

**88 %**

taux de réussite aux examens  
2025

**51 %**

en emploi dont 90% dans les  
métiers visés

**36 %**

en poursuite d'étude

**10 %**

en recherche d'emploi

**3 %**

en séjour à l'étranger

**Annotations :** Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2024-2025

## 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](mailto:j.nourri@ifria-ara.fr) - 06 07 34 11 51**