

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

- 40 semaines en CFA en 2 ans
- 2-3 semaines en entreprise / 2 semaines en CFA
- 60% du temps en entreprise
- 40% du temps en CFA

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



ENILV

212 Rue Anatole France
74800 La Roche-sur-Foron

Site : <https://enilv-alpes.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.

Hébergement

Hébergement possible en internat (environ 45 euros/ semaine au CFA) à la Roche-sur-Foron (gare à 5min à pied) à 30 minutes d'**Annecy**

Comment rejoindre le BTSA BIOQUALIM - La Roche-sur-Foron

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 production

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

Activités pluridisciplinaires

Approche croisée des enjeux de la société, communication professionnelle, HACCP, nettoyage et désinfection, mise au point d'un nouveau produit, s'organiser et communiquer autour d'un projet, conduite projet RSE, gestion de production, contrôle qualité.

Module d'Initiative Locale

Fabrication de fromage en alpage (3 jours)

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)

- Transformation de fruits et légumes
- Transformation de viande
- Transformation laitière
- Boulangerie, pâtisserie industrielle, biscuiterie industrielle, etc.

Exemples de missions en entreprise alimentaire

- Conduite de ligne automatisée : gestion des flux, réalisation des contrôles de suivi, détection des dysfonctionnements et déclenchement des actions correctives, management Problématique de fin d'étude en lien avec l'optimisation de la production : améliorer la productivité, réduire les pertes, etc.
- Contrôle qualité : prise d'échantillon, réalisation des contrôles, analyse du résultat et mise en œuvre des actions correctives si non conforme, traçabilité des contrôles

Problématique de fin d'étude en lien avec le contrôle et le management de la qualité : améliorer la formation du personnel, réaliser la remise à jour de l'analyse des risques, améliorer de l'hygiène (procédure de nettoyage-désinfection, outils de contrôle, etc.), améliorer la qualité microbiologique des produits, etc.

Contact

Carole JUBAN

Chargée de missions emploi/formation - Secteur Savoie (73) & Haute-Savoie (74)

c.juban@ifria-ara.fr - 06 08 82 36 35