

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 par an
- 40% en CFA par an
- 40 semaines en CFA par an
- Alternance : 2 semaines en CFA / 2-3 semaines en entreprise

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, technologique ou professionnel

Modalités d'admission :

Étude des dossiers de candidature puis entretien

Code RNCP :

36937

Le campus



Campus Agronova

Le Bourg
42600 Précieux

Site : <https://www.campus-agronova.fr/>

Une question ?

Contactez-nous

04 73 14 24 88

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

Délai

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage. Rentrée à partir de septembre.

Cas particulier, nous contacter.

Rentrée en formation soumise à la signature d'un contrat en alternance avec un employeur : un accompagnement est assuré jusqu'à la signature du contrat par l'IFRIA AURA.

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 résidence étudiante (30€/semaine au CFA).

Comment rejoindre le BTSA BIOQUALIM - Montbrison/Précieux

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.

Enseignement d'Initiative Locale

Découverte et analyse d'une filière alimentaire à l'étranger

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 de produits alimentaires
- Chef de ligne
- Responsable de fabrication
- Technicien Contrôle qualité / R&D

Exemples de missions

- Organiser : de la fabrication au conditionnement
- Animer et coordonner l'activité
- Assurer un lien avec les autres services

Contact

Camille GANGAROSSA

Chargée de missions emploi/formation - Secteur Loire (42)

c.gangarossa@ifria-ara.fr - 06 49 16 96 33