

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 :

- Devenir un professionnel dans les domaines de la transformation des aliments, des contrôles qualité, des analyses microbiologiques et biochimiques, en innovation
- Acquérir des compétences techniques managériales et relationnelles
- Acquérir une expérience professionnelle grâce à cette formation par alternance
- Concrétiser votre emploi
- Obtenir un BTS, diplôme de niveau 5

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 :

Modalités pédagogiques :

- Pédagogie de l'alternance
- Formation en présentiel
- Cours en petits groupes / Travaux dirigés
- Accompagnement personnalisé
- Visites
- Intervenants professionnels

Mode de formation :

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



MFR Moirans

184 Rte des Béthanies
38430 Moirans

Téléphone :

Email :

Site : <https://mfr-moirans.org/>

- Mises en situation pratique en halle technologique, en laboratoire

Évaluation :

- Les épreuves d'examen se déroulent en contrôle en cours de formation et en épreuves ponctuelles finales
- 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**

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).

Une question ?

Contactez-nous

04 73 14 24 88

Comment rejoindre le BTSA BIOQUALIM - Moirans

1. Inscription YParéo

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire sur YParéo, notre CRM

1. Admission

Conditions d'admission :

- Parcoursup
- Dossier de candidature
- Entretien d'entrée

1. 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.

1. Contact

Fannie GHENI

Chargée de recrutement Drôme – Ardèche – Isère

f.gheni@ifria-ara.fr

06 49 74 42 41

Programme

Semestre 1 :

- Découverte du monde professionnel
- Planification et contrôles

Semestre 2 :

- Maîtrise d'une production de qualité
- L'alimentation et ses enjeux sur le territoire

Semestre 3 :

- L'innovation inscrite dans un projet d'équipe

Semestre 4 :

- Animation de la performance
- Perfectionnement professionnel et personnel

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
- Pilote process
- Responsable de fabrication
- Technicien Contrôle qualité / R&D
- Transformateur fermier (circuit court)

Exemples de missions :

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