

EN ALTERNANCE

EN PRÉSENTIEL

DIPLOMANT

NIVEAU
5

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BTSa BioQUALIM forme des Techniciens(nes) Supérieurs(es) dans le domaine de l'agroalimentaire, afin d'assurer la responsabilité d'un atelier ou d'un secteur de cet atelier de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires.

- > Il est capable d'assurer la conduite de la chaîne de production alimentaire, en veillant au maintien de conditions optimales,
- > Il maîtrise la nature et les propriétés des aliments, ainsi que leurs évolutions au cours de la transformation industrielle (chimie, biologie, métabolismes microbiens).



MAJ - 19/01/2026

MÉTIERS VISÉS

- > Technicien supérieur de production/fabrication
- > Conducteur de machine/ligne
- > Assistant qualité
- > Technicien contrôle qualité

CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

Notre établissement est engagé dans une démarche d'accueil des alternants en situation de handicap (accessibilité : adaptation possible de la formation ...)



APPRENTISSAGE

> de 16 à 29 ans*

CONTRAT PRO

> Sans limite d'âge



Avoir validé au minimum :

- > BAC (général, technologique ou professionnel)
- > Brevet professionnel



La signature d'un **contrat d'apprentissage** ou un **contrat de professionnalisation**

PROCÉDURE D'ADMISSION

1 | CANDIDATER SUR
cutt.ly/netypareo

2 | ENTRETIEN INDIVIDUEL

3 | SIGNER UN CONTRAT D'ALTERNANCE

* PAS DE LIMITE D'ÂGE POUR : Les personnes reconnues travailleur handicapé, les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu (poursuite d'études), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise (sous certaines conditions).

OBTENTION DU DIPLOME



Contrôle continu des acquis en cours de formation + Épreuves terminales

- > Évaluations écrites, orales et pratiques

POURSUITE D'ÉTUDES

BAC+3 RQHSE (RESPONSABLE DES SYSTÈMES QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT)

BAC+4 (RESPONSABLE LOGISTIQUE)

BUT (2ème ou 3ème année)

LE CONTRAT D'ALTERNANCE



EN CHOISSANT L'ALTERNANCE, VOUS DEVEZ ÊTRE SALARIÉ D'UNE ENTREPRISE.

Vous devez signer un contrat d'alternance avec une entreprise ayant une activité de transformation ou conditionnement dans le domaine agro-alimentaire.

> Nous pouvons vous aider dans vos recherches <

CONTENU DE LA FORMATION

> Méthodes mobilisées au Centre de Formation : Cours pratiques / théoriques et plateau technique.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

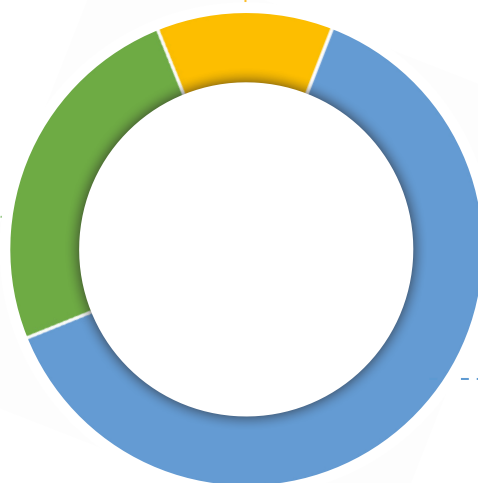
12%

Accompagnement au projet personnel et professionnel
Organisation économique, sociale et juridique
Langues Vivantes (Anglais ou Espagnol)
EPS
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

25%

Informatique
Biochimie
Économie
Génie alimentaire
Génie industriel
Microbiologie
Statistiques
EIL (Enseignements d'Initiative Locale)



ORGANISATION DE LA FORMATION

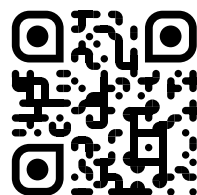
DURÉE * DE LA FORMATION		DÉBUT * DE LA FORMATION	RYTHME * DE L'ALTERNANCE	LIEU DE LA FORMATION
2 ANS + 5 SEMAINES DE CONGÉS PAYÉS/AN		DÉBUT MI-SEPTEMBRE Délai d'accès** 2 SEMAINES	2 SEMAINES AU CENTRE (35H) 2 SEMAINES EN ENTREPRISE (35H)	SITE DE LAVACANT 32550 PAVIE
ANS	HEURES	SEMAINES	HEURES	SEMAINES
1	665	19	980	28
2	700	20	945	27

* Individualisation possible selon profil

** Durée minimale estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation > Variable selon dates de rentrée

RÉMUNÉRATION & FINANCEMENT

POUR PLUS D'INFOS*
SCANNEZ-MOI



> **RÉMUNÉRATION DE L'ALTERNANT**
Selon la grille de salaire (cutt.ly/remun)

> **FINANCEMENT DE LA FORMATION**
Prise en charge par les OPCO pour les entreprises du secteur privé (pour les employeurs publics, nous contacter).

> **FRAIS PÉDAGOGIQUES**
Aucun

* Toutes les informations à retrouver sur cutt.ly/remun

RÉUSSITE / INSERTION

APPRENTISSAGE* ———— FORMATION CONTINUE**

93%	TAUX DE RÉUSSITE	XX%
34%	TAUX DE RUPTURE	XX%
100%	TAUX DE SATISFACTION (2023-2025)	XX%



* Indicateurs à retrouver sur www.inserjeunes.education.gouv.fr
> Calculs réalisés sur le total de trois années scolaires 2023/2024/2025

** Indicateurs indisponibles > Nouvelle formation 2023

CONTACTS

Céline Lacoste - Coordonnatrice
Julie Gourdet - Chargée de développement
Laura Moller - Référente handicap

05 62 61 52 25

**CENTRE DE FORMATION
BEAULIEU-LAVACANT**
420 ROUTE DE LAVACANT - 32550 PAVIE

