


**EN ALTERNANCE**
**EN PRÉSENTIEL**
**DIPLÔMANT**
**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).



## 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](http://cutt.ly/netypareo)
**2** ENTRETIEN  
INDIVIDUEL

**3** SIGNER UN CONTRAT  
D'ALTERNANCE

\* PAS DE LIMITÉ 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 DIPLÔME



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 CHOISISSANT L'ALTERNANCE, VOUS DEVENEZ 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

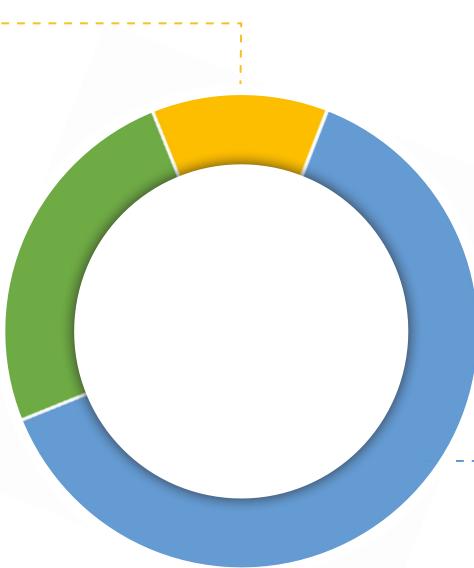
Génie alimentaire

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
	AU CENTRE		ENTREPRISE		
ANS	HEURES	SEMAINES	HEURES	SEMAINES	
1	665	19	980	28	
2	700	20	945	27	

+ 5 SEMAINES DE CONGÉS PAYÉS/AN

DÉBUT MI-SEPTEMBRE

Délai d'accès\*\* 2 SEMAINES

2 SEMAINES AU CENTRE (35H)

2 SEMAINES EN ENTREPRISE (35H)

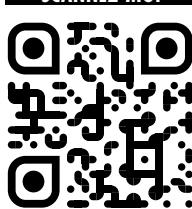
SITE DE LAVACANT  
32550 PAVIE

\* 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\* > RÉMUNÉRATION DE L'ALTERNANT SCANNEZ-MOI



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

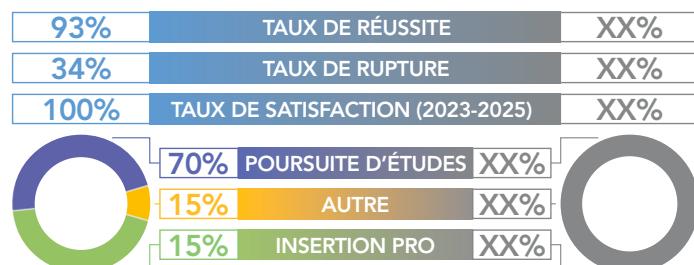
Aucun

\* Toutes les informations à retrouver sur [cutt.ly/remun](http://cutt.ly/remun)

## RÉUSSITE / INSERTION

### APPRENTISSAGE \*

### FORMATION CONTINUE \*\*



\* Indicateurs à retrouver sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr](http://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

