



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

BTSa BioQUALIM

Qualité Alimentation Innovation et Maitrise sanitaire



voie
scolaire

OBJECTIFS :

Le BTSa BioQUALIM assure l'adéquation du diplôme avec les besoins professionnels et les attentes sociétales, (innovations technologiques, circuits courts, sécurité sanitaire, RSE Responsabilité Sociétale des Entreprises.).

CONDITIONS D'ADMISSION :

- Être titulaire d'un bac général, technologique ou professionnel.
- S'inscrire sur Parcoursup <https://Parcoursup.fr>
- Pour les candidatures hors délais, contacter directement l'établissement.

SITUATIONS D'ENSEIGNEMENT :

Le BTSa BioQUALIM se caractérise par une majorité des enseignements dans les domaines techniques et professionnels (génie alimentaire, génie industriel, biochimie, microbiologie, économie, statistiques et multimédia). Ces enseignements techniques se font sous forme de cours, travaux dirigés et travaux pratiques.

L'étudiant recevra également une solide formation dans les domaines du management et de la communication.

16 semaines de stages collectifs et individuels réparties sur les 2 ans sont à réaliser en entreprises alimentaires en France ou en Europe (partenariat avec le Québec et l'Inde, Argentine, Canada).



POURSUITES D'ÉTUDES ET INSERTION PROFESSIONNELLE:

Le titulaire d'un BTSa BioQUALIM peut poursuivre sa formation professionnelle en accédant à :

- BUT
« Génie des procédés des »
(au Lycée Beaulieu Lavacant en partenariat avec l'IUT d'Auch)
- Autres Licences Professionnelles
- Écoles d'Ingénieur publiques ou privées
- Bachelor
- Préparation aux écoles d'ingénieur en apprentissage

L'insertion professionnelle pourra se faire dans les secteurs de la production d'aliments en tant que :

- Chef d'équipe,
- Responsable unité de production
- Responsable d'atelier de fabrication
- Assistant qualité hygiène sécurité et environnemental
- Technicien Recherche et Développement
- Contrôleur, certificateur
- Technicien de laboratoire agroalimentaire
- Agent des services vétérinaires (fonction publique)



www.epl.auch.educagri.fr



DISCIPLINES ET HORAIRES :

Volume horaire indicatif sur 2 ans

Enseignements Généraux	
Lettres modernes	58h
Documentation	29h
Langues Vivantes (anglais ou espagnol)	116h
Education socio-culturelle	87h
EPS	87h
SESG / économie générale	87h
Enseignements Technologiques et Professionnels	
Mathématiques	101.50h
Biochimie / Microbiologie / Biotechnologie	232h
GP IAA Génie Alimentaire	290h
GP IAA Génie Industriel	159.50h
TIM	43.50h
SESG / Gestion entreprise/ Management	101.50h
Enseignement à l'initiative de l'Établissement	
EIL Etude de la filière céréales « Du grain au pain »	87h
STAGES : 16 semaines en entreprise	

DÉLIVRANCE DU DIPLÔME :

Le BTSa est délivré selon deux modes d'évaluation :

- 17 Épreuves en Contrôle Continu en Cours de Formation 62,5%.
- 3 Épreuves Terminales 37,5%.

Il est intégré dans les parcours LMD (120 ects).



SITUATION D'ENSEIGNEMENT :

- Cours théoriques en classe entières et en demi-groupe.
- Nombreux Travaux Pratiques et Travaux Dirigés. Séances en pluridisciplinarité.
- Visites techniques et intervenants extérieurs.
- Partenariat avec des entreprises du territoire.
- Des laboratoires de biochimie et microbiologie neufs
- Une halle technologique rénovée, performante avec de nouveaux ateliers et équipements.



**LYCÉE D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE AGRICOLE
BEAULIEU - LAVACANT**

Routes de Tarbes - 32020 AUCH cedex 09 - Tel : 05.62.61.71.00 - Fax : 05.62.61.71.10

Email : legta.auch@educagri.fr
Site : www.epl.auch.educagri.fr