



# Brevet de Technicien Supérieur Agricole

**Qualité, Alimentation, Innovation et Maitrise sanitaire**

**Option aliments et processus technologiques**

**BTSA BioQUALIM :** cette formation permet de développer des compétences en **sécurité alimentaire**, en **gestion des processus** industriels et en innovation dans le domaine **agroalimentaire**, tout en intégrant les enjeux du **développement durable**.



**FORMATION EN 2 ANS**

**EN PRÉSENTIEL**

**DIPLÔMANT NIVEAU 5**

**16 SEMAINES DE STAGE**

**ERASMUS +**

**RNCP: 36937**

**INFORMATIONS & RÉSEAUX SOCIAUX**



## CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel.



## PROCÉDURES D'ADMISSION

1. S'inscrire sur **ParcourSup**.
2. Pour toute candidature **hors délais ParcourSup**, contacter directement l'établissement.



## OBTENTION DU DIPLÔME

Deux modes d'évaluation: par le Contrôle en Cours de Formation (CCF) écrit, oral et pratique et par des Épreuves Ponctuelles Terminales. Le diplôme est **inscrit dans le parcours LMD** (Licence, Master, Doctorat).



## POURSUITES D'ÉTUDES

- \* **BUT 3 Agronomie**  
**Licences Professionnelles**  
**Écoles d'Ingénieurs en agroalimentaire**
- BTSA Complémentaire ou Mention Complémentaire**  
**Bachelor secteur agroalimentaire ou en sciences appliquées**  
**Diplôme Universitaire (DU) ou Certificat de Spécialisation**

**Accompagnement au concours ingénieur**

Beaulieu-Lavacant en partenariat avec l'IUT d'Auch

## “Témoignage

Après mon bac, j'ai choisi le BTSA BioQualim, car j'ai toujours été intéressée par la qualité et la sécurité des produits alimentaires. C'est un domaine essentiel, où l'on se sent vraiment utile et en lien avec des enjeux concrets, comme la santé des consommateurs et la préservation de l'environnement. Durant les cours, j'ai découvert des matières très variées, comme la microbiologie, le contrôle qualité et la réglementation alimentaire. Mon stage en entreprise a été particulièrement enrichissant. J'ai pu suivre le processus de contrôle qualité dans une entreprise agroalimentaire et participer à des audits. Aujourd'hui, je me sens prêt à entrer dans le monde professionnel avec des compétences solides et une vraie sensibilité pour la qualité et la sécurité alimentaire. Je recommande ce BTS à toute personne motivée par le secteur agroalimentaire et la gestion de la qualité !

“



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Maîtriser les techniques de contrôle qualité et les analyses biologiques et microbiologiques des aliments
2. Appliquer les normes et réglementations en vigueur, notamment en matière de sécurité alimentaire, traçabilité et éco-responsabilité
3. Conduire des audits qualité et environnementaux
4. Collaborer avec les équipes de production pour optimiser les procédés tout en respectant les normes
5. Conseiller et sensibiliser les acteurs de la filière aux bonnes pratiques d'hygiène.



## DOMAINES DE FORMATION

Générales	Professionnelles
Français	GP IAA Génie Alimentaire
Documentation Éducation socio-culturelle	Biochimie - Microbiologie - Biotechnologie
Économie générale	GP IAA Génie Industriel
Éducation socio-culturelle	SESG - Gestion entreprise - Management
Anglais et Espagnol	Mathématiques
Éducation Physique et Sportive	TIM

### EIL\* : valorisation et transformation des produits du terroir en adéquation avec la RSE

Thème 1- Étude de la filière palmipède gras

Thème 2- Valorisation et transformation de produits issus de la filière céréale ou de nouvelles cultures

\*Enseignement d'Initiative Locale



## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Nombreux travaux dirigés en demi-groupe, dans les laboratoires de biochimie et de microbiologie ainsi que dans une halle technologique rénovée, performante avec de nouveaux équipements.
- Des visites techniques et des intervenants extérieurs.
- Des stages en milieu professionnel.



## INSERTIONS PROFESSIONNELLES

Le titulaire du BTSA BioQUALIM pourra exercer les fonctions de :

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



## INCLUSION

Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, notre référent inclusion est à votre écoute.