

# Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise 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**.



## CONDITION D'ADMISSION

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



## PROCÉDURE D'ADMISSION

1. S'inscrire sur **ParcoursSup**.
2. Pour toute candidature **hors délais ParcoursSup**, 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).



## POURSUITE D'ÉTUDE

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

\*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 !

”

FORMATION EN 2 ANS

EN PRÉSENTIEL

DIPLÔMANT NIVEAU 5

16 SEMAINES DE STAGE

ERASMUS +

RNCP: 36937

RETROUVER DE L'INFORMATION



[www.epl.auch.educagri.fr](http://www.epl.auch.educagri.fr)



## 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.



## DISCIPLINES

| Générales   | Professionnelles                           |
|---|--|
| Français  | GP IAA Génie Alimentaire                   |
| DocumentationÉducation 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 : Étude de la filière céréales "du grain au pain" |  |



## HANDICAP

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



## 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.



## INSERTION PROFESSIONNELLE

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)



## CONTACTS

Béatrice Allasia - Directrice adjointe  
Agathe Roy - Référente handicap

05 62 61 71 00  
[legta.auch@educagri.fr](mailto:legta.auch@educagri.fr)

LEGTA BEAULIEU-LAVACANT  
SITE DE BEAULIEU  
Route de Tarbes  
32000 AUCH