BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers (BIOQUALIM)

Durée de formation : **2 ans**

Niveau de sortie des études : Bac + 2

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le BTSA BIOQUALIM (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire) forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire et/ou de conditionnement. L'option produits laitiers, tout en abordant la diversité des filières de transformation agroalimentaire, privilégie le domaine de la transformation des produits laitiers.

Les élèves apprennent à raisonner une offre de produits et à analyser le marché pour élaborer et mettre en œuvre de nouveaux produits alimentaires ou de nouveaux processus de production et/ou de transformation, en tenant compte des objectifs de performances et des contraintes, en respectant la réglementation et les procédures. Les enseignements apportent la connaissance nécessaire des différents procédés afin d'élaborer un diagramme de fabrication et de planifier le travail. Capables de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des éléments d'un processus, les futurs professionnels développent également les compétences indispensables pour assurer, dans la conduite de l'atelier, l'entretien et la maintenance du matériel. La formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses et d'expérimentation, traçabilité, normes, etc. D'autres volets permettent aussi d'acquérir des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle. Enfin, à partir d'outils de gestion, les diplômés sont en mesure de réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix...).

ACCÈS À LA FORMATION

Accès

Le BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques est accessible avec un bac professionnel, un bac technologique ou un bac général. Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

ET APRÈS

Le BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers débouche sur la vie active, mais il est possible, sous certaines conditions, de préparer en 1 an un second BTSA, de poursuivre des études en

licence professionnelle (1 an) ou d'intégrer une grande école (vétérinaire ou d'ingénieurs).

ATTENDUS PARCOURSUP

Attendus nationaux de la plateforme d'inscription dans l'enseignement supérieur Parcoursup

- S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires
- S'intéresser à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative
- S'intéresser à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court
- S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques)
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie, notamment dans les activités pratiques
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet

MÉTIERS PRÉPARÉS

Conducteur/rice de ligne de production alimentaire	Découpage, cuisson, congélation, conditionnement... Le conducteur de ligne de production alimentaire programme et gère les machines automatisées ainsi que les opérateurs chargés de l'une ou plusieurs de ces actions de transformation d'un produit brut.
Responsable qualité en agroalimentaire	Personnage-clé de l'industrie agroalimentaire, le responsable qualité en agroalimentaire est chargé de contrôler toute la chaîne de fabrication d'un produit et de garantir la sécurité des aliments qui sortent de l'usine.
Technicien/ne qualité	Quel que soit le produit fabriqué (carton d'emballage, papier essuie-tout, etc.) le technicien qualité est là pour en contrôler la conformité par rapport au cahier des charges initial et garantir sa traçabilité en cas de défaut.

OÙ SE FORMER ?

Cantal (15)	Rythme & durée	Lieu
LEGTA-ENILV Georges Pompidou	Temps plein ; 2 ans	Aurillac

Cantal (15)	Rythme & durée	Lieu
LEGTA-ENILV Georges Pompidou	Apprentissage ; 2 ans	Aurillac
Doubs (25)	Rythme & durée	Lieu
École nationale de l'innovation, des laboratoires, de l'eau et de l'alimentation - campus de Mamirolle (ENILEA)	Temps plein ; 2 ans	Mamirolle
CFA DE L'ENILEA DE MAMIROLLE-POLIGNY	Apprentissage ; 2 ans	Mamirolle
Haute-Savoie (74)	Rythme & durée	Lieu
École nationale des industries du lait et des viandes - LEGTA (ENILV-LEGTA)	Temps plein ; 2 ans	Roche-sur-foron
LEGTA - ENILV - ECOLE NAT INDUSTRIES LAIT VIANDES	Apprentissage ; 2 ans	Roche-sur-foron
La Réunion (974)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel agricole Angélo Lauret	Temps plein ; 2 ans	Saint-joseph
LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE ANGELO LAURET	Apprentissage ; 2 ans	Saint-joseph
Manche (50)	Rythme & durée	Lieu
CTRE FORMATION APPRENTIS	Apprentissage ; 2 ans	Pont-hébert
Charente-Maritime (17)	Rythme & durée	Lieu
LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE ENSMIC	Apprentissage ; 2 ans	Surgères

Sources : Onisep 04.2025