



BTSA Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries

Votre projet

Devenir Qualiticien-ne dans les industries alimentaires et dans les bio-industries.

Vous mettrez en oeuvre les fonctions essentielles qui concourent à la réalisation de l'objectif qualité dans l'entreprise agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique :

- définition, mise en place, maîtrise et suivi d'un système assurance qualité,
- vérification du niveau de qualité des produits : analyses sensorielles, analyses biochimiques, microbiologiques, ...
- animation et conseil des équipes.

Votre profil

Vous êtes titulaire d'un baccalauréat professionnel, technologique ou d'enseignement général :

- vous avez de bonnes aptitudes scientifiques,
- vous aimez le travail en laboratoire,
- vous êtes motivé par les produits issus des bio-industries (aliments, cosmétiques, médicaments),
- vous aimez animer et travailler en équipe.

Les objectifs de la formation

- acquérir une formation scientifique solide en sciences physiques et chimiques, en biochimie, microbiologie, toxicologie,
- acquérir un savoir et un savoir-faire technologique concernant :
 - les produits,
 - le process,
 - la démarche qualité,
- acquérir les compétences relatives au contrôle de qualité : techniques d'analyses biochimiques, microbiologiques, immunologiques, sensorielles,
- acquérir les outils permettant le traitement et l'interprétation des données,
- développer les capacités à communiquer et à informer.

Le diplôme

Il est délivré :

- en examen terminal (Diplôme Education Nationale).
- l'anglais par le contrôle en cours de formation
- **Les périodes en entreprise (stages ou apprentissage)**
- En Formation Initiale Scolaire : de 12 à 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité.
- Les stages d'au moins deux mois, de date à date, réalisés à l'étranger peuvent être co-financés par ERAMUS+. Formation par Apprentissage :
- 53 semaines de stage sur une entreprise vitivinicole (vigne et vin Si un seul secteur est présent, se renseigner auprès de l'établissement pour compléter le parcours,
- 41 semaines au CFAA
- 10 semaines de congés payés.

Les débouchés

Animateur Qualité dans les industries alimentaires et dans les bioindustries.

Les poursuites d'études

- diplôme d'assistant ingénieur,
- préparer en un an le concours C d'entrée à : ENSA, ENITA, après une classe préparatoire post BTSA, BTS, DUT
- licence professionnelle,
- université (selon équivalences).

Le programme

Domaines	Modules	Horaires*
Enseignements généraux	Français Anglais Economie & Gestion Mathématiques Sciences Physiques & Chimiques	TD : 82 H TD : 52 H Cours 30 H - TD : 52 H Cours 52 H - TD : 52 H Cours : 82 H TD : 52 H TP : 60 H
Domaines	Modules	Horaires
Enseignements technologiques et Professionnels	Biochimie – Biologie Techniques d'analyses Science des aliments Génie alimentaire Techniques d'analyses Qualité Informatique appliquée Sécurité	Cours 194 H TD : 30 H dont : - biochimie : 105 H - microbiologie : 97 H - toxicologie : 22 H Cours 88 H Cours 156 H - TP : 148 H TP: 386 H dont : - biochimie : 156 H - microbiologie : 156 H - immunologie : 22 H - analyse sensorielle : 30 H toxicologie : 22 H Cours 74 H - TD : 44 H TP : 60 H
Enseignement facultatif	LV 2	TD : 52 H

*Horaires pratiqués en formation initiale scolaire

Les établissements

SITE	REALISATEUR - SITE	DEPT	FIS*	APP*	FC*	TEL	MAIL
EPLFPA Villefranche de Rouergue	Lycée Agricole de Villefranche de Rouergue	12				05 65 65 15 70	legta.villefranche@educagri.fr
LPA de Castelnau Le Lez	UFA de Castelnau Le Lez	34				04 99 58 36 58	Lpa.castelnau-le-lez@educagri.fr

* FIS : formation initiale scolaire (lycée) ; APP : apprentissage (CFA) ; FC : formation continue (CFPPA)

Les conditions matérielles

- **hébergement** : se renseigner auprès de chaque établissement.
- **bourses** : le "Dossier Social Etudiant" (DSE) est à constituer en prévision de la rentrée suivante, sans attendre les résultats du Bac, impérativement entre le 15 janvier et le 31 mai, sur le site du CROUS. <https://www.portail-vie-etudiante.fr>.
- **avantages** : les étudiants et apprentis bénéficient des avantages "étudiants".
- **aide de la région Occitanie** : la Carte Jeune (lien : <https://www.laregion.fr/ Carte-Jeune-Region-2017-2018>) pour les formations initiales scolaires et en apprentissage.

