



# BTSA Bioqualité

## Votre projet

Devenir Qualiticien-ne dans la santé et l'environnement, 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 (Diplôme Education Nationale)

Il est délivré :

- une partie sur contrôle continu en cours de formation,
- une partie par un examen final (Diplôme Education Nationale).
- **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,
  - 41 semaines au CFAA
  - 10 semaines de congés payés.

## Les débouchés

Animateur Qualité dans les industries alimentaires et dans les bioindustries mais aussi dans le domaine de la santé et de l'environnement.

## Les poursuites d'études

- diplôme d'assistant ingénieur,
- préparer en un an le concours aux écoles d'ingénieurs (classe préparatoire ATS),
- licence professionnelle,
- université (selon équivalences).

## Le programme

Domaines	Modules	Horaires*
Enseignements généraux	Anglais	Cours 60 H TD 60 H
	Mathématiques	Cours 60 H TD 60 H
	Physique-Chimie	Cours 60 H TD 106 H
Domaines	Modules	Horaires
Enseignements technologiques et Professionnels	Management de la qualité	Cours 208 H TD 60 H
	Bioexpertise au service de l'organisme (dont Bioproduction, Bioanalyse, HSE)	Cours 152 H TD 180 H
	Pratiques opérationnelles de la qualité (dont Bioproduction, Bioanalyse, Evaluation sensorielle, Métrologie, Démarche de projet)	TP 538 H
	Relations et communication professionnelles	Cours 152 H TD 60 H
	Accompagnement personnalisé	TP 120 H
Enseignement facultatif	LV 2	Cours 120 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	<a href="mailto:legta.villefranche@educagri.fr">legta.villefranche@educagri.fr</a>
LPA de Castelnau Le Lez	UFA de Castelnau Le Lez	34				04 99 58 36 58	<a href="mailto:Lpa.castelnau-le-lez@educagri.fr">Lpa.castelnau-le-lez@educagri.fr</a>

\* 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 15 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/les-aides-de-votre-Carte-Jeune-Region>) pour les formations initiales scolaires et en apprentissage.



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Réseau des Centres Publics de Formation Agricole d'Occitanie