

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (B TSA BIOQUALIM)

EN FORMATION PAR APPRENTISSAGE  
Période de septembre à juin



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

*Mermilhat*  
CFPPA

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les capacités nécessaires à l'exercice du métier de technicien animateur d'atelier de production en entreprise agroalimentaire
- Acquérir les connaissances nécessaires à l'obtention d'un diplôme de niveau 5

### ■ Le BTSA BIOQUALIM :

- Diplôme de niveau 5
- Permet de devenir :
  - Conducteur de ligne/process
  - Technicien de fabrication
  - Assistant qualité
  - Technicien Recherche & Développement etc.
- Permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire : Licence, école d'ingénieur ...



Taux de réussite : **100%**

*Sous réserve de retours supplémentaires encore non parvenus.*

## ACCÉDER À LA FORMATION

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques & travaux pratiques

## PLATEAUX TECHNIQUES

- Un atelier de transformation de produits de végétaux
- Laboratoire biochimie et microbiologie
- locaux techniques de partenaires: GRETA Clermont, ateliers ENIL Aurillac
- Salles informatiques
- Une parcelle de maraîchage
- Un CdR (Centre de Ressources) et un CDI (Centre de Documentations et d'Informations)



Taux de satisfaction : **3.15/5**



Taux d'insertion : **100%**

*Le conseil Régional Auvergne Rhône Alpes participe financièrement aux investissements matériels à destination de cette formation.*

Durée	1 365H de formation en centre sur 2 ans. 2 semaines en centre et 2 semaines en entreprise.
Public	Jeunes de 16 à 29 ans révolus
Conditions d'admission Prérequis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etre titulaire du Baccalauréat</li><li>• Le CPF Transition si vous êtes salarié</li><li>• D'autres possibilités dans le cadre de la réforme de la formation continue</li></ul>
Repas Hébergement Accessibilité	Possibilité de restauration et d'hébergement Le centre intègre la démarche H+ Nous contacter

## Blocs de compétences

(la validation de l'ensemble des modules permet l'obtention du diplôme)

Le BTSa BIOQUALIM est obtenu pour 50% en contrôle continu de formation et 50% en épreuves nationales terminales

DOMAINE	MODULE	VOLUME HORAIRE
Préformation	Remise à niveau : Français, mathématiques, Physique & Chimie	35H
Projet personnel de formation et professionnel	M 11 Projet professionnel	25H
Ouverture sur le monde: compréhension des faits économiques, sociaux, et culturels.	M 21 Eco Générale	48H
	M22 TECAD (Technique Expression Communication Animation, Documentation)	115H
	M 23 Anglais	72H
EPS	M 31 Activité sportive	48H
Traitement des données informatiques	M 41 Maths-stats	50H
	M 42 Informatique / technologies de l'information et du multimédia	50H
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M 51 L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement	85H
	M 52 L'atelier de Transformation : Conception et performances de l'atelier, Physique, Gestion de production, Management et sécurité, Maintenance	115H
	M 53 Le processus de fabrication, réglementation, Génie-Alimentaire, Génie-Industriel	135H
	M 54 La composition et les évolutions des produits alimentaires Biochimie, Microbiologie, Nutrition, Statistiques	135H
	M 55 Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement	74H
	M 56 Les applications à la spécialité : Microbiologie, biochimie, Génie-Alimentaire, Génie-Industriel, HACCP/PMS, Innovation, plan de contrôle	275H
Mises en situation professionnelle	M 61 Valorisation des acquis en entreprise	20H
Module d'initiative locale	MIL Management	48H
Révisions / oraux blancs	Révisions épreuves finales et oraux blancs	35H



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap, conformément à la réglementation en vigueur.

## Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole



Allée du Suquet - BP 70024  
63370 Lempdes



cfppa.marmilhat@educagri.fr  
www.cfppa.marmilhat.fr



Tel : 04 73 91 63 04

Suivez-nous sur :



Les indicateurs de résultats sont disponibles sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



SITE  
ACCESSIBLE



Actualisé le : 22/02/2024