

NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)

Deux options : Produits Laitiers et
Aliments et Processus Technologiques

FORMATION INITIALE SCOLAIRE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

BTS SEMESTRIALISÉ



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conduire un atelier de transformation
- Contrôler les étapes de production au regard de la réglementation
- Animer une équipe et collaborer avec les autres services.

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux titulaires d'un baccalauréat général ou technologique, d'un baccalauréat professionnel,
- Aux candidats justifiant de deux années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF).

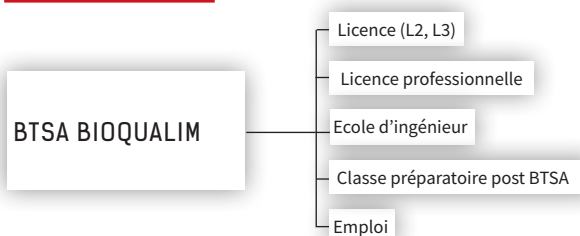
QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Technicien de fabrication de produits alimentaires
- Responsable de fabrication, chef de ligne, chef de production
- Technicien contrôle qualité
- Technicien en recherche et développement

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Conduite d'un atelier de production (depuis la fabrication jusqu'au conditionnement),
- Animation et coordination de l'activité des agents d'une chaîne de production
- Contrôle de la qualité des produits alimentaires.
- Développement de nouveaux produits et de nouveaux process

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES PASSERELLES



Passerelles de droit ou à valider par le DRAAF

NIVEAU 5

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

CONTENU DE LA FORMATION (2 ANS)

CAPACITÉS DU TRONC COMMUNS	CAPACITÉS PROFESSIONNELLES
S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	Manager une équipe de travail
Construire son projet personnel et professionnel	Elaborer un nouveau produit alimentaire et un nouveau process
Communiquer dans des situations variées	Garantir les performances d'une ligne de production
	Conduire une production en agroalimentaire
	Contribuer à la stratégie RSE* et à la politique qualité de l'entreprise

* RSE: responsabilité sociétale des entreprises

Tous les enseignements des modules professionnels s'appuient sur les ateliers technologiques, pour une application concrète.

ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

Adaptation de la formation au territoire :

Des enseignements d'initiative locale axés sur :

- La nutrition, «manger sain»
- La transformation fermière, l'alpage

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, travaux pratiques de biochimie, microbiologie et génie alimentaire, visites d'entreprises, mise en situation professionnelle réelles au sein des ateliers technologiques de l'ENILV (*fromagerie, beurrerie, découpe de viande, salaison*) et des enseignements pluridisciplinaires.

ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES À BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS

- Supports et contenus de formation adaptés selon les handicaps
- AESH et matériel informatique sur notification MDPH

STAGES

15 semaines de stage dont

- 11 semaines de stage au sein d'une entreprise de transformation alimentaire.
Ce stage peut se réaliser à l'étranger.
- 4 semaines de stage sur les ateliers technologiques de l'ENILV

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- BTS évalué uniquement en CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- Des situations d'évaluation mobilisant des compétences générales et professionnelles
- 120 ECTS sur 2 ans (soit 4 semestres de 30 ECTS)
- Approche capacitaire par bloc de compétences

Inscription sur PARCOURSUP de 18 janvier au 8 mars 2023

TARIFS

- Scolarité gratuite
- Frais d'équipements pédagogiques : 186,50 €.

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN26

LEGTA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. 04 50 03 01 03
enilv@educagri.fr

www.enilv-alpes.fr



MISE À JOUR 09/2023

Page 2/2