

NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISÉ SANITAIRE (BIOQUALIM)

Deux options : Produits Laitiers et
Aliments et Processus Technologiques

FORMATION INITIALE SCOLAIRE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



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).

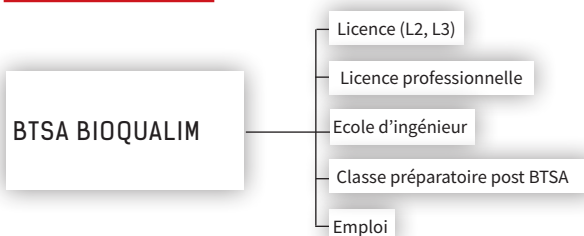
QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- 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)

SEMESTRE 1			SEMESTRE 2		
UE 1-1: Alimentation raisonnée	Economie ; ESC ; BMB ; TEC DOC ; Français	12 ECTS	UE 2-1 : L'entreprise éco-responsable	Economie ; ESC ; TEC DOC ; Français	10 ECTS
UE12: Concevoir le contrôle qualité	Economie, BMB ; Mathématiques ; GA ; GI ; TIM	18 ECTS	UE 2-2 Analyser qualité des aliments	Economie, BMB ; Mathématiques ; GA ; GI ; TIM	20 ECTS
UE Transversales	EPS; anglais		UE Transversales	EPS ; anglais	
SEMESTRE 3			SEMESTRE 4		
UE31 :Transformation de la société et enjeux socio-économiques	Economie	3 ECTS	UE4-1: Réalisation d'une fabrication de produits alimentaires	Economie; BMB ; GA ; GI ;TIM	9 ECTS
UE 3-2 EIL Fromages alpage et nutritions	Economie, BMB ; GA ; GI	5 ECTS	UE4-2 Langue vivante	Anglais	4 ECTS
UE 3-3 EPS	EPS	4 ECTS	U4-3 : Stage	Economie, BMB ; Mathématiques ; GA ; GI ; TIM	14 ECTS
UE 3-4 :Innovation des produits agroalimentaires	Economie, BMB ; Mathématiques ; GA ; GI ; ESC	18 ECTS	UE4-4 : Insertion professionnelle	APPP	3 ECTS
UE Transervale	Anglais				

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.

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 aux dates proposées par le ministère

ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES À BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS

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

TARIFS

- Scolarité gratuite
- Frais d'équipements pédagogiques et frais de certification éventuelle à prévoir

CONDITIONS D'ACCUEIL

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



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

APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

www.enilv-alpes.fr



M02.IN26

MISE À JOUR 09/2023

Page 2/2