

## NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

# QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISÉ SANITAIRE (BIOQUALIM)

Aliments et Processus Technologiques  
Produits Laitiers

FORMATION PAR ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Conduire un atelier de production
- Contrôler la qualité des produits et du respect de la réglementation (hygiène, sécurité sanitaire, risques professionnels, protection de l'environnement,...)
- Définir et expérimenter d nouveaux produits, process, procédures et outils
- Animer et coordonner une équipe de travail
- Collaborer et communiquer

### À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Formation ouverte aux personnes en poursuite d'études en contrat d'apprentissage / de professionnalisation

### PRÉ-REQUIS

- Age pour l'apprentissage : 16 à 30 ans (sauf PSH)
- Sans condition d'âge pour la formation continue

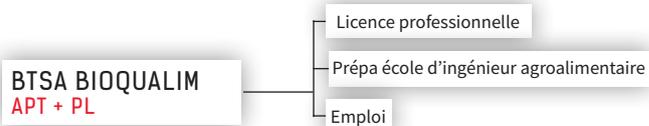
### PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

- Conduire un atelier de production (préparation, fabrication et conditionnement),
- Contrôler la qualité des produits et le respect de la réglementation,
- Développer de nouveaux produits et process;
- Animer et encadrer une équipe de travail

### QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Conduite d'équipement de production alimentaire (Chef d'équipe, responsable, technicien),
- Management et ingénierie qualité industrielle (responsable, assistant qualité),
- Technicien en laboratoire d'analyse industrielle,
- Technicien en HSE,
- Technicien en recherche et développement

### POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES



### PASSERELLES-ÉQUIVALENCES

Equivalences à valider par la DRAAF.

Etre titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel

Justifier de 2 années d'activité professionnelle sans aucune condition de diplôme (après avis de la DRAAF)

### DURÉE

2 ans en alternance avec 1350 heures en centre de formation  
Alternance : environ 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

## NIVEAU 5

### BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

## QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)

### Aliments et Processus Technologiques / Produits Laitiers

#### CONTENUS PRINCIPAUX DE LA FORMATION

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

#### MODALITÉS D'ADAPTATION DU PARCOURS

(VALIDATION D'ACQUIS ACADÉMIQUE,  
ÉPREUVES CERTIFICATIVES DE POSITIONNEMENT)

##### Adaptation de la formation au territoire :

- EIL : conduite de fabrication de fromages en alpage, de l'approche de la production laitière à la mise en valeur des produits (commercialisation)

Anglais professionnel adapté au niveau de tous les diplômés d'origine.

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques, FOAD, travaux pratiques, études de cas, visites d'entreprises, conditions réelles de situation professionnelle de transformation, immersion professionnelle au sein des ateliers, pluridisciplinarité, formation en situation de travail (FEST)...

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Les UE sont évaluées chaque semestre sous la forme de situations d'évaluation mobilisant les compétences professionnelles.
- Les situations combinent modalités écrites, pratiques et orales. Elles sont encadrées par les formateurs de l'ENILV et la présence de professionnels est possible (2 à 3 situations d'évaluation par semestre)
- Les blocs peuvent être obtenus indépendamment les uns des autres. Pour avoir le diplôme, il faut obtenir la totalité des blocs.
- Les blocs de compétences acquis sont valables à vie.

#### CONDITIONS D'ACCUEIL

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

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

- Supports de formation adaptés selon les handicaps
- Progression et activités pédagogiques adaptées à l'apprenant
- L'ENILV est engagé dans le référentiel H+ FORMATION, démarche qualitative de la Région Auvergne-Rhône Alpes.

#### MODALITÉS D'ADMISSION

Conditions de sélection et délais d'accès à l'action :

- Inscription sur Parcoursup (vœu scolaire et vœu par apprentissage possibles)
- Dossier et lettre de motivation (mars – août)
- Entretien de motivation et test de positionnement (mars – septembre)
- Rentrée (septembre-octobre)

Pour la recherche d'une entreprise d'alternance, un suivi et un appui individuels sont proposés jusqu'à la signature du contrat. Nous contacter.

#### TARIFS

- **Formation en apprentissage et Formation en contrat de professionnalisation** : Financement par l'OPCO de l'entreprise
- **Formation Continue** : Plusieurs financements possibles : France Travail, Région, Transition Pro, CPF, OPCO...

Tarif à partir de 9,15 euros de l'heure.

Nous contacter pour un devis précis.

Des frais d'équipements pédagogiques éventuels sont à prévoir.

#### LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

#### ACCESSIBILITÉ

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



#### CFPPA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 -  
74805 La Roche-sur-Foron Cedex  
04 50 03 47 13  
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr

Pour en savoir plus,  
consultez la  
fiche RNCP :



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

[www.enilv-alpes.fr](http://www.enilv-alpes.fr)



M02.IN08

MISE À JOUR 01/2024

Page 2/2