

NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISÉ SANITAIRE (BIOQUALIM)

Deux options : Produits Laitiers et Aliments et Processus Technologiques

FORMATION INITIALE SCOLAIRE

**NOUVEAUTE
BTS SEMESTRIALISE**



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 ?

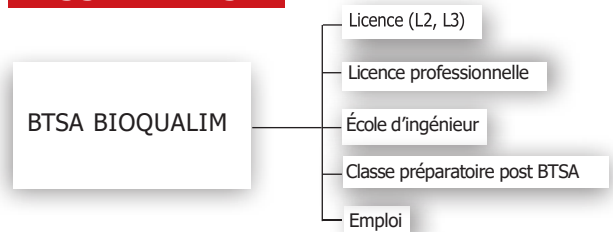
- Technicien de fabrication de produits alimentaires
- Responsable de fabrication, chef de ligne, chef de production
- Technicien contrôle qualité
- Technicien en recherche et développement

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

Le + de l'École : Partenariat avec Québec :

*1 an de formation diététique : Santé par une alimentation saine
Etudes en nutrition clinique*

NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BIOQUALIM)

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



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

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

