

AGROALIMENTAIRE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS

BTS PAR ALTERNANCE



Septembre 2023 devient BTS BioQUALIM

OBJECTIFS

L'industrie alimentaire est un secteur qui transforme la matière première agricole en aliments afin d'assurer la bonne conservation et la qualité des produits.

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production / Qualité (auto-contrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits non conformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures qualités
- Développer son autonomie
- S'adapter aux situations professionnelles.

PRÉREQUIS

- Après le baccalauréat
 - BAC PRO LCQ, BIT
 - BAC TECHNOLOGIQUES STL et STAV
 - BAC GÉNÉRAL spécialités : Mathématiques, Physique-Chimie, Sciences et Vie de la Terre
- Après un diplôme équivalent au BTSA STA au Lycée Pétrarque (lycée agricole public non sectorisé) dans la limite des places disponibles

MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

- Conducteur de ligne ou Chef d'équipe en production
- Technicien ou assistant qualité
- Assistant production
- Technicien recherche & développement
- Technicien supérieur de fabrication, de conditionnement

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licences professionnelles
- Licences de Biologie, Biochimie, Microbiologie...
- Bachelor
- Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs

PRÉINSCRIPTION

Les préinscriptions se font de janvier à mars via la plateforme nationale d'inscription de l'enseignement supérieur Parcoursup (www.parcoursup.fr) ou sur le site de l'IFRIA, notre partenaire sur cette formation.

- Inscription auprès du CFA de l'IFRIA PACA : 04 90 31 55 13
- Plus d'informations sur www.paca.ifria.fr
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril
- Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de mi-septembre

EN BREF !

MODALITÉS

Formation en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

DIPLÔME DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ AGRICOLE

Niveau 5, RNCP 15614

Crédits européens : 120 ECTS

MODALITÉS D'EXAMEN

100 % épreuves en cours de formation (CCF)

COÛT

Gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les OPérateurs de COmpétences (OPCO)

RESTAURATION

Self accessible à tous

HÉBERGEMENT

Nous contacter

DURÉE DE FORMATION

2 ans (1365 heures)

soit 40 semaines au centre de formation

RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en centre de formation, 2 semaines en entreprise

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Travaux pratiques, cours collectif, séminaires

PLATEAUX TECHNIQUES

Laboratoires, halle de transformation alimentaire

FORMATION ET HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, étude de l'intégration avec le référent, Jean-Marc ERRECADE

jean-marc.errecade@educagri.fr

PROGRAMME ET ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

L'enseignement est organisé en domaines pluridisciplinaires permettant d'acquérir des :

- **Connaissances générales** et des **méthodes de travail** indispensables à de futurs techniciens supérieurs
- **Connaissances scientifiques et techniques** dans le secteur professionnel choisi
- **Savoir-faire** nécessaires à l'exercice du métier

Les situations d'apprentissage sont variées : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques...

CONTRAT D'APPRENTISSAGE ET RÉMUNÉRATION

Année de contrat	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1 ^{re} ANNÉE	27 % du SMIC	43 % du SMIC	53 % du SMIC	100 % du SMIC
2 ^e ANNÉE	39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC

Taux horaire SMIC au 1^{er} août 2022 : 11,07 euros

AIDES POUR LES APPRENTIS

- Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- Dispositif Régional « ZOU ! Études » pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- Aide Personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- Prime d'activité si rémunération (+ de 3 mois) \geq 78 % du SMIC net

CONTACT RESPONSABLE FORMATION

Christine De CAMARET

ufa.avignon@educagri.fr



04 90 13 43 13

www.ufaavignon.fr

@ufaavignon

POURQUOI CHOISIR L'UFA ?

DES PÉDAGOGIES INNOVANTES ET PAR PROJET

- Cours en disciplinarité
- Un suivi permanent de la situation des apprentis avec leurs employeurs

LES PETITS PLUS

- De nombreux laboratoires
- De nombreux partenaires, IFRIA...
- Participation à des salons internationaux sur l'agroalimentaire, séjour à Milan en mai 2022

LES CHIFFRES CLÉS

TAUX RÉUSSITE

100 %

TAUX SATISFACTION

84 %

TAUX RUPTURE

0 %

TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE DES SORTANTS

100 %

PROGRAMME

DOMAINE COMMUN

Accompagnement au projet personnel et professionnel (diverses disciplines)

Organisation économique, sociale et juridique (Économie)

Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (Français, Éducation socioculturelle, Documentation)

Langue vivante (Anglais)

Éducation physique et sportive (EPS)

DOMAINE PROFESSIONNEL

Traitement de données (Mathématiques)

Technologies de l'Information et du Multimédia (TIM)

Gestion et organisation du laboratoire - Normes et réglementations

L'entreprisedetransformationalimentairedanssonenvironnement (Économie, management)

L'atelier de transformation (Économie, Génie Alimentaire, Génie Industriel)

Le processus de fabrication (Génie Alimentaire, Génie Industriel)

La composition et les évolutions des produits alimentaires (Biochimie, Microbiologie, Statistiques)

Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement et démarche RSE (Génie Alimentaire, Microbiologie)

Aliments et processus technologiques (Génie Alimentaire, Microbiologie, Économie)

Enseignement d'Initiative Locale (EIL):

Valorisation d'un produit agricole par la transformation alimentaire

ACTIVITÉS PLURIDISCIPLINAIRES

Pluridisciplinarité (diverses disciplines)