



Unité de Formation  
**APPRENTISSAGE**  
Avignon - L'Isle-sur-la-Sorgue

# BTS BIOQUALIM

Qualité, alimentation,  
innovation et maîtrise sanitaire



## 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 BTS BioQUALIM 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](http://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](http://www.paca.ifria.fr)



## EN BREF !

### MODALITÉS

Formation en contrat d'apprentissage  
**DIPLOME DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

Niveau 5, RNCP 36937

Crédits européens : 120 ECTS

### MODALITÉS D'EXAMEN

100% épreuves en cours de formation (CCF)

### COÛT

Gratuit

### RESTAURATION

Self accessible à tous

### HÉBERGEMENT

Espace résidentiel filles/garçons

### DURÉE DE FORMATION

2 ans (1365 heures)

### RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en centre de formation,  
2 semaines en entreprise

### PLATEAUX TECHNIQUES

Halle de Transformation Alimentaire,  
Cuisine pédagogique, laboratoires

### 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](mailto:jean-marc.errecade@educagri.fr)



Découverte en entreprise



Cuisine pédagogique



Voyage à Milan

## POURQUOI CHOISIR L'UFA ?

- Préparation et accompagnement à la recherche d'une entreprise
  - Diffusion CV auprès des entreprises partenaires
  - Remise à niveau à la rentrée
  - Des formateurs avec plus de 5 ans d'expérience
- Participation à des salons internationaux sur l'agroalimentaire, séjour à Milan en mai 2024

### LES CHIFFRES CLÉS

TAUX RÉUSSITE	<b>100 %</b>
TAUX SATISFACTION	<b>100 %</b>
TAUX RUPTURE	<b>0 %</b>
TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE DES SORTANTS	<b>100 %</b>

### RÉMUNÉRATION APPRENTIS

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

Taux horaire SMIC au 1er novembre 2024 à 11,88 €  
soit 1 801,80 euros brut par mois

## CONTACT

**Mickael RUIZ**  
[ufa.avignon-recrutement@educagri.fr](mailto:ufa.avignon-recrutement@educagri.fr)  
 06 62 89 60 86  
[@ufaavignon](http://www.ufaavignon.fr)

## PROGRAMME

### DES PÉDAGOGIES INNOVANTES ET PAR PROJET

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

Pédagogie active : apprentissage par problème

Plateforme numérique pédagogique : UFA connect

Centre certificateur Projet Voltaire

Economie  
Français/doc  
Voltaire  
ESC

EPS  
Maths  
Informatique

Génie alimentaire  
Génie industriel  
Microbiologie  
Biochimie

Pluri approche croisée des enjeux de questions de société  
Pluri conduite de projets  
Pluri communication professionnelle  
Pluri Mise au point d'un nouveau produit  
Pluri Gestion de production / Gestion des aléas

Pluri HACCP  
Pluri Contrôle Qualité  
Pluri Nettoyage désinfection  
Pluri Enjeux environnementaux et sociétaux agroalimentaire  
Enseignement d'Initiative Locale : Itinéraire de l'orge à la bière