



# 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

### DIPLÔME 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'ALTERNAENCE

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
<b>1re ANNÉE</b>	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>2e ANNÉE</b>	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)