



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) 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



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'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 ufa.avignon@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	100 %
TAUX SATISFACTION	100 %
TAUX RUPTURE	0 %
TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE DES SORTANTS	100 %

RÉMUNÉRATION APPRENTIS

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} juin 2026 à 12,31 euros soit 1 867,02 euros brut par mois

CONTACT

Mickael RUIZ
ufa.avignon-recrutement@educagri.fr
 06 62 89 60 86
www.ufaavignon.fr @ufaavignon

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	EPS
Français/doc	Maths
Voltaire	Informatique
ESC	

Génie alimentaire
 Génie industriel
 Microbiologie
 Biochimie

Pluri approche croisée des enjeux de questions de société	Pluri HACCP
Pluri conduite de projets	Pluri Contrôle Qualité
Pluri communication professionnelle	Pluri Nettoyage désinfection
Pluri Mise au point d'un nouveau produit	Pluri Enjeux environnementaux et sociétaux agroalimentaire
Pluri Gestion de production / Gestion des aléas	Enseignement d'Initiative Locale : Itinéraire de l'orge à la bière