

Brevet de Technicien Supérieur

BTSA BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire
Aliments et processus technologiques (APT)
Produits laitiers (PL)



Une formation technique à caractère scientifique appliqué pour maîtriser la transformation des aliments et la sécurité alimentaire.

Sections et activités sportives : Equitation, Rugby, Cyclisme.

Nos atouts

Des Ateliers Technologiques supports de l'Enseignement Professionnel

Un réseau d'Anciens Elèves pour les stages et les visites.

16 semaines de stage, dont 12 en entreprise. Un voyage d'étude en 1ère année.

Un Service Placement pour les étudiants diplômés.

Contact :

Dominique Balme

Tél. : 04 71 46 26 60

Courriel : dominique.balme@educagri.fr

Rencontres possibles sur rendez-vous



Conditions d'admission

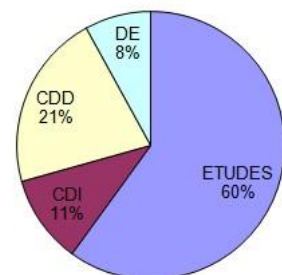
Après tout baccalauréat, dans le cadre de la procédure Parcoursup.

Formation organisée sur 2 ans.

Poursuite d'études :

Inscrit dans le parcours LMD en délivrant 120 ECTS, le BTS BIOQUALIM s'articule, pour une majorité d'étudiants, avec une Licence Professionnelle, mais reste également très prisé des entreprises dans un secteur où la demande est importante.

Suivi à 2 mois des étudiants diplômés
(5 dernières promotions)



Organisation de la formation

Une partie des Enseignements de Biochimie, Microbiologie et Technologie sont réalisés en approfondissement selon l'option choisie :

- PL : une approche technologique spécifique et pointue de la Filière Lait
- APT : Une approche transversale et généraliste pour tous les secteurs des IAA

① Enseignements communs	Horaires hebdo moyen	TP sur cycle
Mathématiques	1,75 h	
Informatique		43,5 h
Langue vivante Anglais	2 h	
Français	1 h	
Communication - documentation	2,5 h	
Economie générale	1,75 h	
Education physique et sportive	1,5 h	

② Enseignement scientifique, Technique et professionnel	Horaires hebdo moyen	TP sur cycle
Filières, gestion	1,5 h	/
Microbiologie	1	58 h
Biochimie	1,25 h	43,5 h
Génie industriel	1,75 h	58 h
Technologie	2,5 h	145 h

③ Enseignements pluridisciplinaire et d'initiative locale	Horaires hebdo moyen	TP sur cycle
Projet professionnel	/	87 h
Qualité, analyse sensorielle, contrôles, développement durable	4,5 h	/

④ Enseignements optionnels	1^{ère} année	2^{ème} année
Pratiques physiques et sportives : Rugby, Cyclisme		
Hippologie - Equitation (option, section)		
Pratiques socio-culturelles (Vidéo)		
	3 h	3 h