

BTS Qualité, Alimentation,

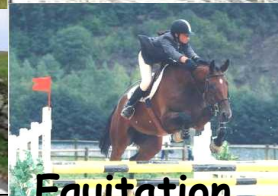
Rugby



Cyclisme



Équitation



E.N.I.L.V.
AURILLAC

Innovation et Maîtrise sanitaire

Portes Ouvertes
27 Janvier 2024 (spéciale BTS)
6 Avril 2024
(Toutes formations)

AURILLAC au coeur des aliments

Un établissement ancré dans le milieu professionnel

- Equipe d'enseignants, d'ingénieurs et de techniciens.
- Mission d'aide au développement des entreprises et des territoires
- Présence d'outils et d'ateliers Technologiques performants.

Un milieu convivial propice à l'épanouissement des Etudiants :

- * Une équipe dynamique et soudée, attentive aux attentes des étudiants
- * Une association des Personnels et des Etudiants: PENILA
- * Une Amicale des Anciens Elèves, solide maillon entre l'Ecole et la Profession
- * Club VIDEO - Sections Rugby, Cyclisme Equitation
- * Un foyer pour les étudiants : Lave-linge, babyfoot,...

Des équipements complets

- * Ateliers Technologiques Lait et Viandes
- * Atelier de Transformation Fermière
- * Atelier de Transformation Alimentaire (pain, sablés, confitures, yaourts, crème dessert)
- * Laboratoire d'Analyse Sensorielle
- * Centre de Ressources Multimédia

A
U
R
I
L
L
A
C

Une formation inscrite dans les parcours européens (120 ECTS)

Une étape vers d'autres études...

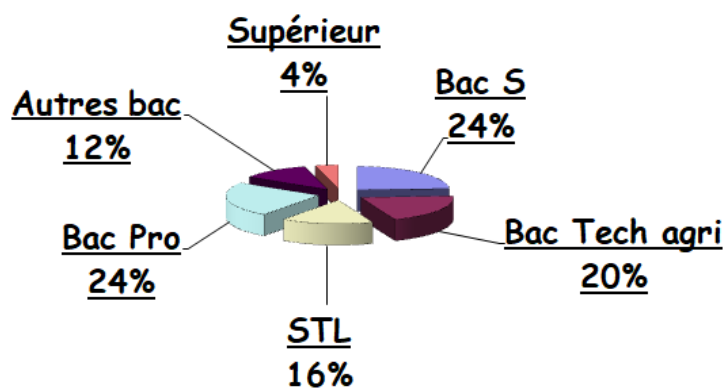
- Un enseignement général et scientifique pour poursuivre ses études vers l'Université, les Ecoles supérieures, les formations spécialisées...

... ou un parcours professionnel...

- Assurer ses arrières avec un enseignement technologique de qualité pour acquérir de solides compétences professionnelles

... pour tous les Bacs !!

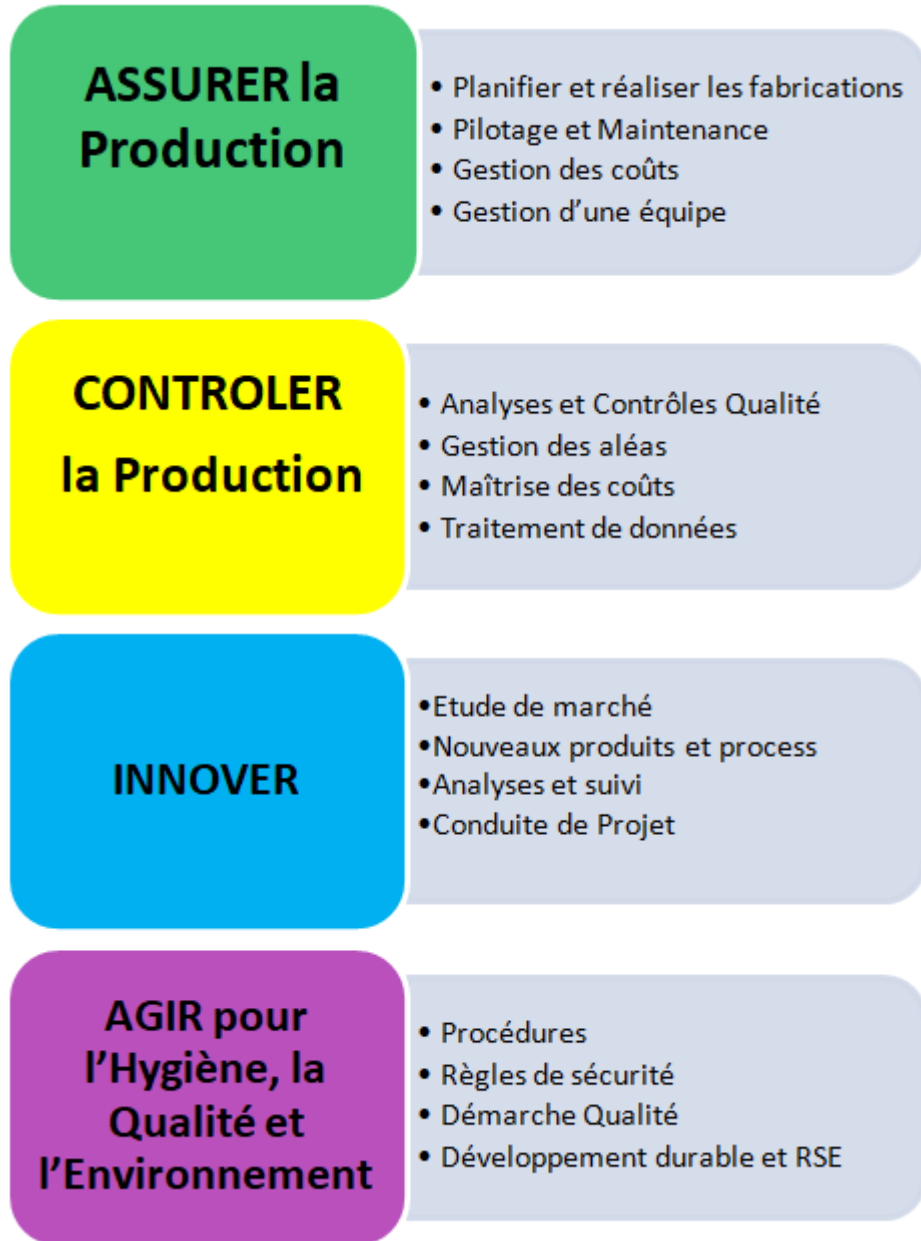
Origine par Diplôme sur les 3 dernières promotions



à AURILLAC.....

la formation BTS assure votre avenir

Quelle que soit l'option, des compétences complètes et transversales pour une adaptation rapide au monde de l'entreprise



Des acquis professionnels solides sur des bases technologiques et scientifiques pour tous

Une formation diversifiée.....

..... de qualité

O

BTS Produits Laitiers

P

Choisir l'option Produits Laitiers, c'est opter pour un enseignement spécialisé, qui permet une approche globale de la Filière Lait.

T

Une classe, deux options.....



Aliments et Processus Technologiques (APT)

Une approche transversale et généraliste pour aborder tous les secteurs



Produits Laitiers (PL)

Une approche technologique globale centrée sur les produits laitiers

H

O

Microbiologie et Biochimie de spécialité

Technologies: Cours de spécialités et travaux pratiques

N

S

Choisir l'option Produits Alimentaires, c'est opter pour une approche généraliste des opérations de transformation.

BTS Produits Alimentaires

Des outils professionnels pour préparer la vie active ...

Atelier Technologique Lait



Atelier Technologique Viandes



Des outils variés pour des apprentissages diversifiés

des différentes technologies alimentaires...

Hall de Génie Alimentaire



Fabrications variées sur des petits volumes pour comprendre la diversité des produits alimentaires:
pain, sablés, crème dessert, confiture,...



Des outils variés pour des apprentissages diversifiés

des différentes transformations du Lait...

Laboratoire de Technologie



Fabrications variées sur des petits volumes pour comprendre la diversité des produits laitiers



O
U
T
I
L
S

H
O
R
A
I
R
E
S**HORAIRES**

| | Cours (h/s) | TP (horaire global sur 2 ans) |
|--|----------------|--|
| Mathématiques | 1,75 | - |
| Informatique | - | 43,5 |
| Langue Vivante | 2 | - |
| Français | 1 | - |
| Communication | 2 | - |
| Economie Générale | 1,75 | - |
| Filières - Gestion | 1,5 | - |
| Microbiologie | 1 | 58 |
| Chimie | 1,25 | 43,5 |
| Génie Industriel | 1,75 | 58 |
| Technologie | 2,5 | 145 |
| EPS | 1,5 | |
| Projet Professionnel | 1,5 | - |
| Projets pluridisciplinaires et Enseignements Locaux | 4,5 | - |

STAGES

Stage principal:

Stage rémunéré

13 semaines de mi-mai à fin-Juillet

Stage complémentaires:

3 semaines dont voyage d'études

Le diplôme du BTS BioQUALIM est attribué par du Contrôle en Cours de Formation, et des épreuves terminales

E

CONTROLE
CONTINU
62 %

X

EXAMEN FINAL
38 %

A



Par un travail régulier, le diplôme se construit majoritairement sur les deux ans, au rythme de l'étudiant

M

Les capacités du référentiel professionnel sont évaluées par :
Contrôle continu:

Des évaluations écrites, orales et pratiques permettant de valider les capacités sont prévues au cours des 2 années.

E

Epreuves Terminales

En fin de scolarité, 3 épreuves terminales sont prévues :

-Une **épreuve écrite** socio-économique et culturelle.

-Une **épreuve orale et pratique** où l'étudiant réalise une fabrication : préparation, conduite, contrôles.

N

-Une **épreuve orale appuyée par un dossier**, basée sur les expériences professionnelles vécues : démarche qualité, étude d'impact sur l'environnement de l'entreprise, démarche RSE

M

Grande diversité de pratiques, de structures et d'environnement, de la haute technologie au savoir-faire ancestral, des entreprises familiales aux multinationales !
Activité de transformation : fabrication - achat - recherche, avec des spécificités liées à la nature des produits et d'une activité intégrée à son environnement : qualité, sécurité alimentaire, logistique, ...

E

Source : www.alimetiers.com

PRODUCTION FABRICATION

T

Les métiers Qualité, hygiène, sécurité & environnement

L'équipe QHSE vérifie le respect des normes et des comportements afin de fabriquer des produits de qualité, tout en limitant les risques d'accident pour les salariés et l'impact sur l'environnement.

Ses activités intègrent les contrôles en cours de fabrication, la maîtrise de la traçabilité, la sécurité des personnes et des biens, la sécurité alimentaire, l'information et la formation à l'hygiène, la mise en œuvre des politiques environnementales...

La fonction QHSE apporte un support opérationnel à l'ensemble des départements internes afin de garantir la conformité des installations et des process au regard des exigences de qualité, d'hygiène et de sécurité, de la réglementation. La communication interne est un élément prépondérant de son action.

Elle organise et garantit le respect des règles aboutissant à la satisfaction du client, et répondant, notamment, à l'une des préoccupations premières du consommateur, liée à sa santé et sa sécurité : la qualité hygiénique.

La production-fabrication est le cœur de l'activité de la filière alimentaire.

Cette phase est primordiale, c'est celle de la transformation des matières premières agricoles en produits finis.

Qu'elles soient livrées chez un artisan des métiers de bouche (boulangier, boucher, poissonnier...) à une coopérative agricole ou sur un site industriel agroalimentaire, les matières premières vont évoluer, être transformées, associées entre elles et, le cas échéant, conditionnées pour donner vie aux produits finis.

Chaque étape, chaque action quotidienne, permettant cette transformation, réalisée seul ou en équipe, fait appel aux compétences et savoir-faire de chacun associé au meilleur de la technologie, dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Purement manuels ou très mécanisés, polyvalents ou très spécialisés, la fonction production-fabrication offre une palette très diversifiée de métiers qui permettent le développement de la performance individuelle et collective.

I

F

R

Les métiers Innovation R&D

Les innovations permettent à une entreprise de l'alimentaire, industrielle, coopérative ou artisanale, de se différencier avec des produits novateurs à plus forte valeur ajoutée, de conquérir de nouveaux clients, de répondre toujours mieux aux attentes et aspirations des consommateurs.

L'Innovation Recherche & Développement (R&D) est un travail d'équipe. Et cette équipe conçoit les nouveaux produits à fabriquer mais aussi les nouveaux modes de production, les nouveaux process respectueux du développement durable. Elle réunit diverses compétences : savoir cuisiner (élaborer un produit), savoir associer (processus industriel de transformation) et savoir structurer la démarche projet. Elle travaille étroitement avec les autres équipes de l'entreprise, notamment celle du marketing.

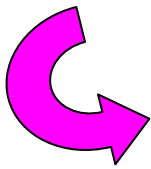
Le secteur de l'alimentaire ne cesse d'innover, tant au niveau des techniques de fabrication des produits que de la diversité des références proposées à la commercialisation.

S

P
L
A
C
C
E
M
E
N
T

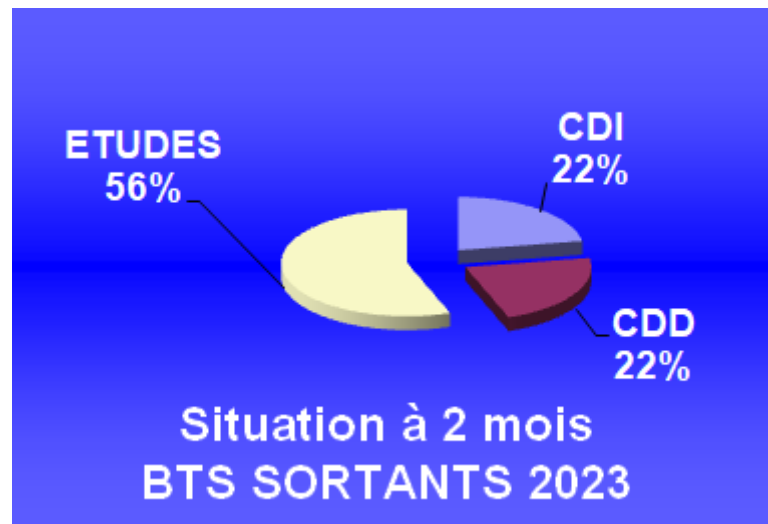
Le service placementune réalité

Mis en place et géré par l'Amicale des Anciens de l'ENILV (une personne à mi-temps dans les locaux de l'Ecole), il est à votre disposition...



Des débouchés variés :

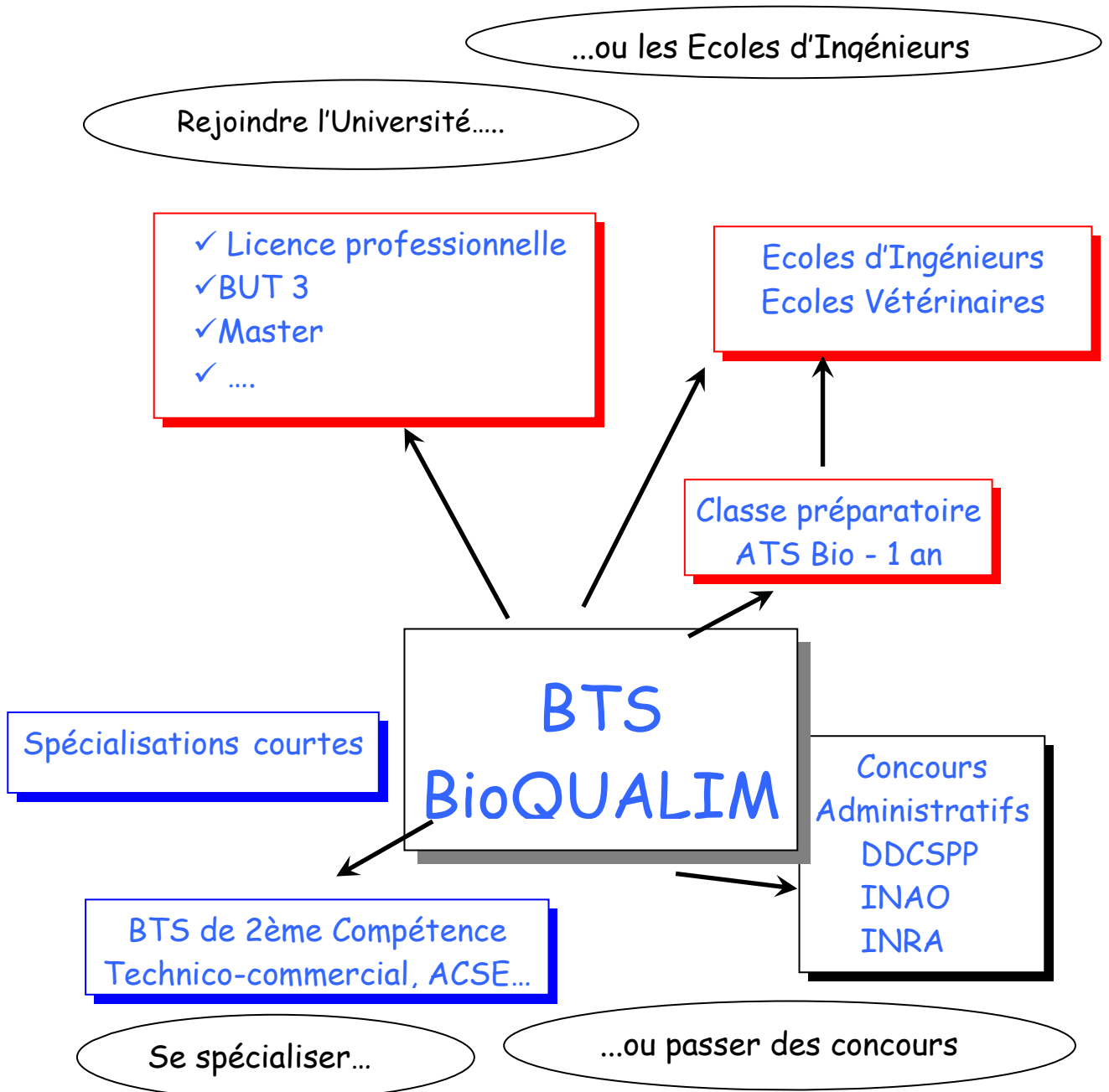
Entreprises de transformation - Laboratoires Alimentaires - Service Qualité - Service Logistique - Productions Fermières - Recherche et Développement - Sécurité et environnement



www.eniljob.fr...

....Faites vous une idée !

Un dossier solide, un projet professionnel cohérent :
l'obtention du BTS STA ouvre de nombreuses
perspectives d'études complémentaires



Ils ont accueilli nos Anciens Elèves :

ONIRIS NANTES - ISARA Lyon - ISVT Le PUY
Université MONTPELLIER - UFR Pharmacie CLERMONT-FERRAND

E
T
C
D
E
S
S
U
P

P
R
A
T
I
Q
U
ERecrutement

INSCRIPTIONS par la plateforme Parcoursup:

parcoursup.fr

Votre contact

Dominique BALME - 04 71 46 26 60
dominique.balme@educagri.fr

Régime

La restauration est possible au repas. Le coût du repas (2023) est de 3,35 €

Logement**Logements étudiants gérés par le CROUS**

Les logements étudiants disponibles sont attribués par le **Crous** en fonction des critères de bourses. Pour en bénéficier, vous devez obligatoirement constituer votre demande de dossier Social étudiant entre le 15 Janvier et le 30 Avril par Internet <http://www.crous-clermont.fr>

Il y a des studios à proximité du lycée (Résidence des Crêtes), d'autres en ville à 5 mn de l'Etablissement (Résidence du Cheval Rouge, Résidence Poli, Résidence Impasse Sourniac).

Tous sont gérés par le CFI Polygone dépendant de la Société des HLM

Toutes les infos sur <https://www.caba.fr/logement-etudiant/>

Bourses

Les demandes de bourse de l'enseignement supérieur agricole sont traitées par les CROUS. La demande doit être formulée auprès du CROUS de CLERMONT-FERRAND, sur le site etudiant.gouv.fr entre le 15 Janvier et le 31 Mai.

En cas d'attribution, la notification devra être fournie à l'Etablissement dès la rentrée pour validation de l'inscription sur le site du CROUS.

à Bientôt