

## Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes **attirés par le secteur agroalimentaire, la transformation des aliments et les enjeux actuels liés à la qualité, à la sécurité et aux transitions écologique et énergétique**. Elle est destinée à celles et ceux qui souhaitent devenir des techniciens supérieurs capables d'allier compétences techniques, organisationnelles et managériales **au sein d'ateliers de production, en grandes entreprises, en PME ou en structures fermières** engagées dans les circuits courts.

**La formation se déroule en apprentissage au sein de l'une de nos 800 entreprises partenaires du secteur agroalimentaire.**

**En entreprise, le rôle de l'apprenti sera de :**

- Participer à la conduite d'un atelier de production : préparation, fabrication et conditionnement des produits alimentaires.
- Contrôler la qualité des produits et veiller au respect de la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire, de risques professionnels, de protection de l'environnement (QHSE) et, le cas échéant, de bien-être animal.
- Contribuer à la définition et à l'expérimentation de nouveaux produits, recettes, procédés ou outils dans une logique d'innovation et d'amélioration continue.
- Participer à l'animation et à la coordination d'une équipe de travail.
- Collaborer avec les différents services de l'entreprise et assurer une communication efficace avec les équipes et les partenaires.

Le titulaire du BTS BIOQUALIM développe ainsi une vision globale de la transformation agroalimentaire, intégrant les évolutions sociétales et les nouveaux modes de consommation.

## Programme

### Enseignements professionnels

- Économie : L'entreprise de transformation alimentaire et son environnement
- L'atelier de transformation : Économie, génie alimentaire, génie industriel
- Le processus de fabrication : Génie alimentaire, génie industriel
- La composition et les évolutions des produits alimentaires : Biochimie, microbiologie, statistiques
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement

### Enseignements généraux

- Sciences économiques, sociales et de gestion
- Français
- Éducation socio-culturelle
- Documentation
- Langue vivante : Anglais
- Education physique et sportive
- Mathématiques

**Diplôme :** BTS (diplôme de niveau 5)

**Secteur :** Production, Qualité, Recherche & développement

**Durée :** 24 mois

## En bref

**Niveau prérequis :**

**BAC (diplôme de niveau 4)**

**Niveau du diplôme visé :**

**BTS (diplôme de niveau 5)**

**Public :** Ce BTS est ouvert à toutes les personnes âgées de 15 à moins de 30 ans, de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne ou aux personnes de nationalité étrangère en situation régulière de séjour et de travail.

**Modalités d'admission :**

L'admissibilité est déclarée suite à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

**Code RNCP :**

**36937**

## Le campus



**Lycée Saint Exupéry**

39 Rue Fernand Robert  
35000 Rennes

**Site :** <https://www.groupesaintexupery.fr/>

- Technologies de l'information et du multimédia

## EIL (Enseignement d'Initiative Locale)

---

- Séjour technologique dans une région étrangère
- Patrimoine alimentaire breton

## Combien de temps en entreprise et à l'école ?

---

La formation est répartie de la façon suivante :

- **40 % du temps au lycée Saint-Exupéry à Rennes**, notre école partenaire - *Soit 193 jours d'enseignement répartis sur 24 mois.*
- **60 % du temps en entreprise.**

## Quels sont les débouchés après un BTS BIOQUALIM ?

Après un **BTS BIOQUALIM**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- Technicien ou assistant qualité
- Technicien de laboratoire
- Responsable d'équipe de production
- Coordinateur sécurité
- Technicien ou assistant R&D

## Comment rejoindre le BTS BIOQUALIM - Rennes

### 1. Tu es actuellement en terminale générale ou technologique

Tu souhaites continuer tes études en BTS BIOQUALIM en apprentissage

**Je candidate**

### 2. Candidature

Après avoir rempli le formulaire, tu reçois un dossier par mail à compléter et à nous renvoyer à l'adresse : [contact@ifria-ouest.fr](mailto:contact@ifria-ouest.fr).

### 3. Étude de ton dossier

L'équipe IFRIA OUEST te reçoit en entretien pour en savoir plus sur ton profil et tes motivations à rejoindre la formation. Ce moment d'échange est également l'occasion de commencer à t'orienter dans ta recherche d'entreprise.

À la fin de l'entretien, nous t'informons si ta candidature à la formation est validée.

### 4. La recherche d'une alternance

Suite à l'entretien et la validation de ta candidature, tu es mis en relation avec Emmanuel qui t'accompagne tout au long de ta recherche d'entreprise :

- Coaching : CV, entretien, lettre de motivation

## Une question ?

Contactez-nous

**02 98 64 55 51**

- Mise en relation avec les recruteurs du secteur
- Transmission des offres d'alternance de nos 800 entreprises partenaires
- Invitation à nos jobdatings

## 5. La signature du contrat d'apprentissage

Une fois ton entreprise trouvée et le contrat signé, nous t'attendons à la rentrée de septembre !

## Informations pratiques

### Le BTS BIOQUALIM est-il reconnu par l'Etat ?

---

Oui, toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont reconnues par l'Etat et inscrites au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

#### Concernant le BTS BIOQUALIM :

- Le Certificateur est le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
- Son code RNCP est le [36937](#), enregistré le 01/09/2021

### Quels sont les objectifs de la formation ?

---

#### À l'issue de la formation, nos apprentis sont capables de :

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, les matériaux, les énergies et les matières
- Être l'interface Production / Qualité (autocontrôles des matières premières, fabrication et 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 et produits non conformes
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures qualité
- Développer son autonomie
- S'adapter aux situations professionnelles

### Dans quels secteurs travailler une fois la formation terminée ?

---

Suite à l'obtention du diplôme, les apprentis peuvent **travailler dans le secteur agroalimentaire**, le 1<sup>e</sup> secteur industriel de France et **intégrer les équipes R&D, Qualité, Laboratoire et Production**.

### La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

---

Oui, **toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont ouvertes aux personnes en situation de handicap**. Céline, notre référente handicap **accompagne les apprentis, les entreprises et nos écoles partenaires** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

**En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :**

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation
- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

**Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).**

## La formation est-elle payante ?

---

Non, toutes les formations de l'IFRIA OUEST **sont gratuites pour les apprentis**. Celles-ci sont financées par les entreprises et leurs Opérateurs de Compétences (OPCO).

## Comment se déroule la formation à l'IFRIA OUEST ?

---

Cette formation de l'IFRIA OUEST combine des **cours en présentiel** et des mises en application concrètes afin de favoriser l'acquisition durable des compétences. Certains modules peuvent également être proposés en **distanciel**, selon les contenus pédagogiques. Les enseignements se déroulent en classe entière ou en groupes restreints, en fonction des objectifs et des contraintes pédagogiques. Les apports théoriques alternent avec des mises en situations pratiques pour renforcer la maîtrise technique et l'autonomie.

Les apprentis bénéficient de **salles de formation équipées** et de **laboratoires adaptés**, aménagés avec des équipements spécifiques pour se former dans des conditions proches des réalités du secteur agroalimentaire.

L'évaluation repose sur des **contrôles en cours de formation (CCF)**, des oraux d'examen et des épreuves terminales. Le diplôme est délivré par le **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**. La validation se fait sur l'ensemble de la formation et non par bloc.

## Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST pour sa formation en alternance ?

Choisir l'IFRIA OUEST, c'est intégrer un centre de formation **spécialiste des industries agroalimentaires** en Bretagne et Pays de la Loire. Depuis 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur et leurs équipes dans le développement des compétences. Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations **construites à partir des besoins réels des entreprises**, avec des contenus concrets et directement applicables sur le terrain.

Notre force, c'est avant tout **l'accompagnement individualisé**. Chaque apprenti est suivi tout au long de son parcours : aide à la recherche d'entreprise, coordination entre le centre de formation et l'employeur, points

réguliers pour sécuriser le parcours jusqu'à l'obtention du diplôme. Cet accompagnement personnalisé fait la différence.

Les formations s'appuient sur :

- Des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise
- Des enseignements pratiques en lien direct avec les réalités industrielles
- un réseau solide d'entreprises partenaires
- de nombreuses possibilités de poursuite d'études ou d'insertion professionnelle.

Être formé avec l'IFRIA OUEST, c'est aussi faire le choix d'un **secteur qui recrute fortement**, au cœur de l'industrie agroalimentaire, un pilier économique majeur du secteur.

## Chiffres clés de la formation

**100 %**

de réussite aux examens

**100 %**

de satisfaction

**0 %**

de rupture de contrat

**100 %**

de poursuite d'étude

**100 %**

en poursuite d'étude - en sortie de formation (sortant 2025)

**100 %**

en poursuite d'étude - 6 mois après la sortie de formation (sortant 2024)

**100 %**

en poursuite d'étude - 18 mois après la sortie de formation (sortant 2023)

**Annotations :** Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025 réalisé auprès de la promo sortante composé de 2 apprentis. Taux de réponse de 50 % pour les sortants 2025, 67 % pour les sortants 2024 et 50 % pour les sortants 2023.

[Cliquez ici pour consulter Inserjeune, l'application informatique pour mesurer le taux d'insertion professionnelle dans les systèmes d'enseignement technique et de formation en apprentissage.](#)