

BTSA BIOQUALIM

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE

Le diplôme de BTSA BIOQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court).

Le titulaire du diplôme de BTSA BIOQUALIM prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental...).



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- 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 (autocontrôles 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

PROGRAMME

- **Enseignement général** : Sciences économiques, sociales et de gestion, Français, Éducation socio-culturelle, Documentation, Langue vivante : Anglais, Education physique et sportive, Mathématiques, Technologies de l'information et du multimédia
- **Enseignement professionnel** : 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
- **EIL (Enseignement d'Initiative Locale)** : Séjour technologique dans une région étrangère, Patrimoine alimentaire breton

Contrôles en cours de formation (CCF) et épreuves terminales.

POURSUITE D'ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS

À l'issue de la formation, le diplômé peut s'orienter vers l'un des métiers suivants :

- Technicien Production / Assistant Chef d'équipe
- Assistant Qualité
- Technicien Recherche et Développement
- Conducteur de ligne automatisée
- Technicien polyvalent Production / Qualité
- Technicien Qualité Animation

Il peut également s'orienter vers une poursuite d'études en Licence Pro (Bac +3) ou en parcours Ingénieur afin de valider un Bac +5.

CFA
AGRO
IFRIA OUEST



DURÉE / ORGANISATION

- **2 ans** en alternance
- **1350h** de formation
- **60%** du temps en entreprise
- **Présentiel** : Cours et TP
- **Diplôme d'État** : BTS
- **Certificateur** : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
- **Code RNCP** : 36937
- Date d'enregistrement : 01/09/2021

LIEU DE FORMATION



Saint-Ex Sup' - The Land
à Rennes

Depuis 30 ans, l'IFRIA Ouest est le partenaire des entreprises de la filière alimentaire en Bretagne et Pays de la Loire.

Nous sommes un CFA Hors Mur, c'est à dire un Centre de Formation d'Apprentis qui délègue la mise en œuvre de ses formations à d'autres structures, appelées Unités de Formation par Apprentissage (UFA).

L'IFRIA OUEST détient le rôle de coordinateur entre les deux entités formatrices, l'établissement de formation et l'entreprise, afin de garantir la cohérence de l'enseignement dispensé à l'apprenti.

Pourquoi nous rejoindre ?

- ✓ Des promotions à taille humaine
- ✓ Un accompagnement individualisé avec des coordonnateurs en centre de formation et en entreprise
- ✓ Des intervenants professionnels aux compétences reconnues
- ✓ Des enseignements pratiques en lien étroit avec les entreprises
- ✓ Des poursuites d'études nombreuses et variées



JPO 2025/2026 - Saint-Ex Sup' - The Land

Samedi 13 décembre de 10h à 16h

Samedi 17 janvier de 10h à 16h

Samedi 17 mars de 10h à 16h

ADMISSION

Prérequis :

- BAC (diplôme de niveau 4). Titulaire d'un Baccalauréat général, technologique ou professionnel
- Être âgé de 15 à moins de 30 ans.
- Être de nationalité française, ressortissant de l'UE ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Modalités d'accès et délais : L'inscription sur Parcoursup constitue l'étape indispensable pour candidater. L'admission est définitive après étude du dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

La pré-inscription est possible en complétant le formulaire associé au QR Code en bas de la page.

Handicap : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation et d'accessibilité à étudier avec le référent handicap du centre.

COÛT

Pour l'apprenti : formation gratuite et rémunérée

Pour l'entreprise : possibilité de prise en charge partielle ou total par l'OPCO. Nous consulter pour plus d'infos.

TAUX DE
SATISFACTION

100%

TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

100%

Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025.

Retrouvez l'ensemble des indicateurs sur notre site internet :

WWW.IFRIA-OUEST.FR



VOUS SOUHAITEZ
EN SAVOIR PLUS ?



Demandez
des informations
sur la formation



www.ifria-ouest.fr

CFA Agro IFRIA Ouest
5 rue Pierre Trémintin
29000 QUIMPER

CFA
AGRO
IFRIA OUEST