



## BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

### OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/POURSUITE D'ÉTUDE

Le BTS ANABIOTECH forme aux fonctions de technicien(ne) de laboratoire. L'apprenant(e) prépare et met en œuvre des analyses indispensables en biologie, biochimie, microbiologie et chimie ainsi que réaliser des procédés biotechnologiques. Il/Elle est entraîné(e) au fonctionnement des différents appareillages et à la prise de mesures. Il/Elle sait organiser son travail en respectant les recommandations d'hygiène et de sécurité, la réglementation et la démarche qualité adaptées. Il/Elle sait concevoir un plan de contrôle et mettre en place un système analytique. Sa formation porte aussi sur l'interprétation et la restitution des résultats.

**Environnement et activités du métier** : les missions du technicien supérieur du diplôme BTS Anabiotec se situent dans les domaines suivants : laboratoires prestataires de service publics et privés / organismes de recherche et développement publics et privés / industries pharmaceutiques et cosmétiques / industries chimiques / industries agroalimentaires.

- En recherche appliquée et recherche et développement : les technicien(ne)s travaillent au sein d'une équipe à effectif variable. Ils/Elles participent à la réalisation de protocole de recherche. Ils/Elles peuvent être par ailleurs sollicités pour : conseiller, appuyer les sites industriels, dont les laboratoires sur les sites de production, valider des procédures d'analyses (analyses rapides), tester de nouveaux équipements.

- En analyse et contrôle : les activités de technicien(ne) sont plus particulièrement organisées par l'analyse et le contrôle des matières premières, des encours et des produits finis ainsi que du process mis en œuvre pour notamment optimiser la gestion matière et la qualité du produit. Ces fonctions peuvent être exercées au sein d'un laboratoire sur un site de production, d'un laboratoire central d'une entreprise ou d'un groupe ou encore dans un laboratoire prestataire de services. Le port d'équipements de protection individuelle et d'équipements d'hygiène est requis.

**Débouchés/poursuite d'études** : CS, Licence professionnelle, Ecole d'ingénieur, classe prépa. Exerce son activité en tant que Technicien(ne) supérieur(e) (fonctions de Technicien(ne) de laboratoire, responsable de laboratoire de contrôle, assistant(e) contrôle qualité, préleveur(euse), technicien(ne) d'analyses bio-médicales) dans les industries alimentaires, la santé humaine et animale, l'environnement, la chimie la cosmétologie et pharmacologie.

### DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

**Diplôme** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.

**Validation** : évaluation à 50% en contrôle en cours de formation (CCF) et à 50% lors des épreuves terminales.

Le diplôme peut aussi être préparé par la voie scolaire ou en apprentissage sur le même site.

### CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

**Public ciblé** : demandeurs (euses) d'emploi inscrit(e)s à Pôle Emploi ou salarié(e)s en poste, souhaitant une montée en qualification ou en reconversion professionnelle.

**Pré-requis** : justifier d'un diplôme de baccalauréat, d'un titre ou diplôme de niveau 4 inscrit au RNCP, du Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires/ **OU** / Avoir suivi une formation complète conduisant à l'un des grades, titres ou diplômes précités / **OU** / pouvoir justifier au démarrage de la formation de l'équivalent de deux années d'activité professionnelle à temps plein.

**Procédure d'admission** : les candidat(e)s sont reçu(e)s individuellement par le centre pour :

- Une évaluation des pré-requis : test spécifique au secteur.
- Un entretien de motivation (formation, expérience professionnelle/projet du candidat sont abordés).
- La constitution du dossier administratif (en fonction du financement).

**Délai d'accès à la formation**: nous consulter.

### STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS

La formation est accessible à l'ensemble des salariés, aux chefs d'entreprise et particuliers dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel.

Les financements mobilisables (dont CPF-Compte Personnel de Formation, Projet de Transition Professionnelle et contrat de professionnalisation) sont liés au statut du /de la candidat(e). Un devis adapté à la situation de chaque candidat est fourni à la demande.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de formation :** formation en 1 an ou 2 ans suivant le dispositif de financement suivi.

Le cursus alterne formation en centre (1350h maximum) et périodes en entreprise.

Possibilité de suivi partiel : durées en centre et en entreprise liés au parcours suivi (nous consulter).

**Date prévisionnelle de démarrage de la formation intégrale : septembre 2022**

**Modalités d'évaluation :** l'examen conduisant à la délivrance du diplôme, s'appuie sur 7 épreuves. Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur 2 épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur 5 épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

**Modalités d'adaptation à la formation :** le parcours de formation est adapté suite au positionnement réalisé préalablement à l'entrée en formation : réduction de parcours en cas de Validations d'Acquis Académiques (VAA) ou suite aux épreuves de certification proposées en début d'action, adaptation de parcours au vu des résultats aux tests ou du projet individuel du candidat.

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

- Cours théoriques. Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans le hall dédié aux laboratoires.

- Mise à disposition pour la formation : salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), de salle informatique.

Plateaux techniques : 1 laboratoire de biochimie, 1 de microbiologie, 1 de techniques expérimentales, 1 de biologie, 1 laboratoire mixte microbiologie /biologie / cultures In Vitro, 1 de physique équipé en EXAO (expérimentation assistée par ordinateur) et 1 de chimie.

Halls annexes : Hall de technologie alimentaire (1175 m<sup>2</sup>) / brasserie (outil pédagogique permettant une production maximale de 1000 hectolitres, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole).

- Formateurs techniques spécialisés dans les biotechnologies, titulaires de BTS, de licences, de diplômes d'ingénieurs et formés aux modalités de formation et d'évaluation.

- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

## CONTENU DE LA FORMATION

M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP)

M 21 - Organisation économique, sociale et juridique

M 22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

M 23 - Langue vivante

M 31 - Éducation physique et sportive

M 41 - Traitement de données

M 42 - Technologies de l'information et du multimédia

M 51 - Gestion et organisation du laboratoire

M 52 - Le contrôle

M 53 - L'analyse

M 54 - Méthodes instrumentales appliquées

M 55 - Techniques d'analyse biologiques, biochimiques et microbiologiques

M 56 - Application analytiques dans des secteurs d'activités

M 57 - Procédés biotechnologiques

M 58 - Projet expérimental

M 71 - Module d'initiative locale : effectuer le contrôle qualité en micro brasserie et en micro malterie

## ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individuel (accompagnement administratif, social, pour la recherche de stage et d'emploi). Les personnes relevant de handicap (Reconnaissance en qualité de travailleur(se) handicapé(e)) se voient proposer un service renforcé (en particulier, démarches en vue d'adaptation d'épreuves,...). Pour toute demande d'aide, contacter la référente handicap: Dominique Baras.

## PARTENARIATS

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation ,organismes professionnels, intervenants en formation...).

## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au CFPPA situé dans le lycée Douai-Biotech à Douai.

- Accès en bus : au départ du centre ville (4 km de la gare) : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.

- Possibilité de restauration sur place /tarifs 2022 : 4,40 € le déjeuner.

- Possibilité d'hébergement sur place en chambre individuelle (Nous consulter pour les tarifs).


- Places de parking devant l'établissement.

## CFPPA-UFA du Nord - site de Douai

458, rue de La Motte Julien

BP 90730 59507 Douai cedex

Contact: Thierry Corseaux

 03 27 99 75 68



 cfppa.douai@educagri.fr

[www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)



**WAGNONVILLE**

Campus Sciences Terre et Vie