



CFPPA-UFA

Douai

458 rue de la Motte Julien-59500 Douai

CONTACT/ Responsable de site

cfppa.douai@educagri.fr

03.27.99.75.68

wagnonville.fr



Pré Inscription



BTS BIOQUALIM

 Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire
Par Alternance - Niveau 5/ CODE RNCP 36937

OBJECTIFS/

Le BTSa forme des techniciens (H/F) capables de mettre en œuvre les opérations de production, de conditionnement en fonction des indications du planning de fabrication, respecter le système d'assurance qualité, améliorer les procédés de fabrication et la productivité de l'outil, animer et manager une équipe de production. En cœur de métier, la maîtrise des procédés de fabrication liée aux nouvelles pratiques agro écologiques et amenant à une simplification des formulations.



ADMISSION/

En apprentissage : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus /pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

En contrat de professionnalisation :

- pas de limite d'âge.

Prérequis : titulaire d'un baccalauréat.

Modalité d'accès :

- via **PARCOURSUP** ou candidature spontanée.
- entretien de motivation, vérification des prérequis.
- nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche par l'UFA).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois qui suivent le début de contrat d'apprentissage/ dans les 2 mois pour un contrat de professionnalisation.

+ de Renseignements

Contactez le centre de formation (CFPPA-UFA)



MOYENS PÉDAGOGIQUES/

- **CDR** (Centre De Ressources)
- **Une halle agroalimentaire** permettant la mise en œuvre de nombreux procédés de fabrication : *planification, fruits et légumes, produits carnés, produits laitiers*. La halle est équipée de matériels professionnels permettant l'acquisition d'un savoir-faire technique et pratiques avec la réalisation des principales opérations unitaires de transformation et stabilisation : *pasteurisation, stérilisation, atomisation, concentration, cuisson, panification, surgélation, extraction, filtration, conditionnement...*
- **Une brasserie** équipée des matériels nécessaires à la transformation du malt en bière : *cuve de brassage, d'ébullition, filtre, cuve de fermentation, embouteilleuse, ...*
- **Un atelier de transformation de produits laitiers** sur le site Du Quesnoy, où sont réalisés les fabrications de yaourts et fromages
- **Hall technologique de 7 laboratoires :** de biochimie, de chimie, de microbiologie, de techniques expérimentales, de biologie, laboratoire mixte microbiologie/biologie/cultures In Vitro, de physique équipé en EXAO
- **Des visites pédagogiques et partenariats** avec entreprises du secteur alimentaire et brassicole.

Les périodes de stages font l'objet de visites de la part de l'équipe pédagogique.

INFORMATIONS PRATIQUES/



- Transport en commun **Evéole** : ligne A, arrêt de Lattre de Tassigny ou Les Maraichons + navette liaisons centre ville (place de Gaulle/place Carnot) + liaison école des Mines.
- Possibilité de **restauration** et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- Places de **stationnement** devant l'établissement.
- Site accessible aux personnes en situation de handicap.



CFPPA-UFA
INDICATEURS/
CONDITIONS DE VENTE



ORGANISATION DE LA FORMATION/

Formation sur 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation (1350h) selon le calendrier d'alternance.

Modalités d'adaptation à la formation :

- VAA-Validation d'Acquis Académiques
- Candidats RQTH : allongement du parcours possible
- Soutien individualisé selon besoins.

La formation est semestrialisée.

Elle est organisée en Unités d'Enseignement réparties sur les 4 semestres :

Semestre 1
UE 1.1 : Organiser & planifier la production
UE 1.2 : Contrôler une fabrication
Semestre 2
UE 2.1 : Maitriser une production
UE 2.2 : Se questionner sur les enjeux socio-économiques
Semestre 3
UE 3.1: Élaborer un nouveau produit
UE 3.2 : Gérer une junior entreprise agroalimentaire
UE 3.3 : Mettre en œuvre une démarche de projet en vue de développer sa pratique physique
Semestre 4
UE 4.1: Optimiser la production sur le plan technique et humain
UE 4.2 : Analyser l'entreprise agro-alimentaire et son impact sur l'environnement
UE 4.3 : Présenter son projet professionnel dans un contexte international



DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

NATURE DU DIPLÔME : Diplôme national d'état.

DURÉE DE LA FORMATION : 2 ans

OBTENTION DU DIPLÔME/MODALITÉS :

Diplôme du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

Formation et évaluations menées en contrôle en cours de formation uniquement.

À chaque semestre, les UE sont validées par ECCF (Contrôle Continu)

Le diplôme peut également être préparé en formation continue et par la voie scolaire sur le même site.

COMPÉTENCES PRO SPÉCIFIQUES attestées par le diplôme :

- Conduire la production
- Contrôler la production et la gestion des aléas
- Élaborer de nouveaux produits alimentaires et process ou innovation technologique
- Mettre en œuvre la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Appréhender l'environnement économique
- Manager une équipe



FINANCEMENT/AIDES

Formation rémunérée /

cf : grille de salaire apprentissage sur notre site Internet, onglet Infos pratiques/apprentissage

Apprentissage :

Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti. Nombreuses aides à l'apprentissage.

Formation Continue : Selon devis

**IMMERSION POSSIBLE,
PRENDRE CONTACT
AVEC LE CENTRE**



APRÈS LA FORMATION/

NIVEAU DE SORTIE :

Brevet Technicien Supérieur Agricole 5.

POURSUITE D'ÉTUDES :

Licences, écoles d'ingénieur, classes préparatoires

DÉBOUCHÉS

Exerce son activité en tant que Technicien(ne) supérieur(e) de production / Conducteur de ligne / Responsable hygiène, sécurité et environnement / Assistant qualité / Assistant hygiène, sécurité et environnement / Technicien de laboratoire agroalimentaire / Technicien en recherche et développement .



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région
Hauts-de-France

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE



WAGNONVILLE
Campus Sciences Terre et Vie

CFA
AGRICOLE PUBLIC
DES HAUTS-DE-FRANCE