



LYCÉE BIOTECH

Douai

458 rue de la Motte Julien-59500 Douai

legta.douai@educagri.fr

03.27.99.75.55

wagnonville.fr



BTS BIOQUALIM BAC+2/Niveau 5

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire



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 agroécologiques et amenant à une simplification des formulations.



ADMISSION/

- Être titulaire d'un Bac : G, STL, STAV, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA
- L'admission se fait via **PARCOURSUP** sur internet: <https://www.parcoursup.fr>
- Une prise de contact avec l'établissement est vivement recommandée.
- Formation possible par apprentissage ou en formation continue : Contacter le centre de formation CFPPA-UFA au 03 27 99 75 54.



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



MOYENS PÉDAGOGIQUES/

- **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 (expérimentation assistée par ordinateur).

INFORMATIONS PRATIQUES/



- Transport en commun **Évèole** : 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.

**POSSIBILITÉ DE STAGE D'IMMERSION
PRENDRE CONTACT AVEC LE LYCÉE**



ORGANISATION DE LA FORMATION/

La formation est semestrialisée.
Elle est organisée en Unités d'Enseignement réparties sur les 4 semestres :

Semestre 1
UE 1.1 : Organisation et Planification de la production
UE 1.2 : Contrôle d'une fabrication
UE 1.3 : Enjeux citoyens et ouverture sur le monde
Semestre 2
UE 2.1 : Techniques de production
UE 2.2: Connaissance du monde contemporain
Semestre 3
UE 3.1: Innovation de produits
UE 3.2: Activités physiques et sportives
UE3.3: EIL « Alimentation et territoire »
Semestre 4
UE 4.1: L'entreprise et son environnement
UE 4.2: Optimisation de la production

Chaque UE regroupe :

Des enseignements généraux : Français / Documentation / Langue vivante / Education socioculturelle (ESC) / EPS / Sciences économiques et sociales

Enseignements professionnels : Maths appliquées/ Technologies Informatique et Multimédia/ Gestion d'entreprise / Biologie / Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie/ Physique-Chimie /

De nombreux thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires.

La formation comprend un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) .

La formation repose sur **13 semaines de stage individuel en entreprise**, et **1 semaine de stage collectif** (voyage d'étude, support de l'EIL, enseignement d'initiative locale)



DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

NATURE DU DIPLÔME : Diplôme national d'état.
DURÉE DE LA FORMATION : 2 ans

OBTENTION DU DIPLÔME/MODALITÉS :

- Formation et évaluations menées en contrôle en cours de formation uniquement
- 13 situations d'évaluation
- À chaque semestre, les UE sont validées par ECCF (Contrôle Continu)

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

Les MODULES de Formation	Matières associées aux MODULES
S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	Economie/ Français/ ESC
Construction du projet personnel et professionnel	EPS/ ESC/ Stage
Communiquer dans des situations et des contextes variés	Tech documentaire/ Anglais/ ESC
Manager une équipe de travail	Économie
Élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process	Economie / Maths / Génie Alimentaire / Génie Industriel / Biochimie / Microbiologie
Garantir les performances d'une ligne de production	Maths / Génie Industriel / Biochimie / Microbiologie / TIM
Conduire une production	Génie Alimentaire / Génie Industriel / Biochimie / Microbiologie / TIM
Contribuer à la stratégie RSE et à la politique de qualité	Economie / Génie Alimentaire / Biochimie / Microbiologie
EIL : Enseignement d'initiative locale : Cultures alimentaires et territoires	Economie / Génie Alimentaire / Génie Industriel 1 semaine de stage collectif

