

## Cette formation est destinée aux...

Le **BTS Bioqualim** s'adresse aux titulaires d'un **bac à dominante scientifique** (général, technologique ou professionnel) ou d'un **parcours universitaire scientifique**, souhaitant développer des compétences clés pour **piloter un atelier de production agroalimentaire**. La formation prépare à **organiser et manager une équipe, contrôler et optimiser la production** (qualité, délais, quantités, traçabilité), tout en intégrant les enjeux d'**hygiène, de sécurité, d'environnement** et d'**innovation**, en lien avec l'ensemble des services de l'entreprise.

## Organisation de la formation

### Objectifs

- Savoir conduire un atelier de production.
- Savoir contrôler la production pour atteindre les objectifs (délais, quantités, qualité, traçabilité).
- Savoir organiser le travail et manager une équipe.
- Améliorer les performances de l'atelier quant à la protection de l'environnement, l'hygiène et la sécurité.
- Définir et expérimenter de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils.
- Communiquer avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier.
- Collaborer avec les autres services en lien avec de la gestion de projet.

### Durée de la formation

2 ans en alternance

### Rythme de formation

- 60% en entreprise par an
- 40% en CFA par an
- 40 semaines en CFA par an
- Alternance : 2 semaines en CFA / 2-3 semaines en entreprise

### Formation de base

- Cours et travaux pratiques en atelier
- Évaluation : 50% en CCF (Contrôles en Cours de Formation) et 50% en épreuves terminales
- Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire délivré si réussite de l'apprenti·e
- **Date d'enregistrement du RNCP** : 10-10-2022

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

**Secteur** : Qualité, Production

**Durée** : 24 mois

### En bref

**Niveau prérequis** :

**BAC (diplôme de niveau 4)**

**Niveau du diplôme visé** :

**BTS (diplôme de niveau 5)**

**Public** : Être titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel

**Modalités d'admission** :  
Étude des dossiers de candidature puis entretien

**Code RNCP** :

**36937**

### Le campus



**Campus Agronova**

Le Bourg  
42600 Précieux

**Site** : <https://www.campus-agronova.fr/>

### Une question ?

Contactez-nous

**04 73 14 24 88**

Formation ouverte aux personnes en situation de [handicap](#) (moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre)

## Délai

---

En fonction de la date de signature du contrat d'apprentissage. Rentrée à partir de septembre.

Cas particulier, nous contacter.

Rentrée en formation soumise à la signature d'un contrat en alternance avec un employeur : un accompagnement est assuré jusqu'à la signature du contrat par l'IFRIA AURA.

## Rémunération et aides

---

[Découvrez la rémunération et les aides en contrat d'apprentissage et contrat pro !](#)

Le coût de la formation est pris en charge et n'engendre aucun frais pour le/la candidat·e.

## Hébergement

---

Hébergement possible en résidence étudiante (30€/semaine au CFA).

## Comment rejoindre le BTSA BIOQUALIM - Montbrison/Précieux

### 1. 1er contact

Cliquez-ici pour vous pré-inscrire

### 2. Processus d'admission

Étude des dossiers de candidature puis entretien

### 3. Recherche d'un contrat d'apprentissage

L'IFRIA AURA facilite la recherche de contrat d'apprentissage : 90 % des apprentis ont trouvé leur entreprise d'accueil grâce à nos équipes. Les candidat·e-s peuvent aussi montrer leur autonomie et leur volonté d'intégrer la formation en organisant eux-mêmes leurs démarches.

## Programme

### Compétences professionnelles

---

- Bloc 4 : manager une équipe de travail

- Économie, communication professionnelle, management
- Bloc 5 : élaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
  - Génie alimentaire et industriel, biochimie, microbiologie, maths, économie
- Bloc 6 : garantir les performances d'une ligne de production
  - Biochimie, microbiologie, gestion de production, génie industriel, maths, informatique
- Bloc 7 : conduire une production agroalimentaire
  - Génie alimentaire, génie industriel, biochimie, microbiologie, gestion de production, informatique
- Bloc 8 : contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise
  - Économie, biochimie, microbiologie, génie alimentaire, gestion de production

## Compétences Générales

---

- Bloc 1 : s'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
  - Français, éducation socio-culturelle (ESC), économie
- Bloc 2 : Construire son projet personnel et professionnel
  - EPS, accompagnement au projet professionnel, enseignement d'initiative locale, ESC
- Bloc 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés
  - ESC, documentation, anglais

## Activités pluridisciplinaires

---

Approche croisée des enjeux de la société , communication professionnelle, HACCP, nettoyage et désinfection, mise au point d'un nouveau produit, s'organiser et communiquer autour d'un projet, conduite projet RSE, gestion de production, contrôle qualité.

## Enseignement d'Initiative Locale

---

Découverte et analyse d'une filière alimentaire à l'étranger

## Indicateurs BTSA BIOQUALIM

**64**

apprenant·e·s en 2025-2026

**88 %**

taux de réussite aux examens  
2025

**51 %**

en emploi dont 90% dans les  
métiers visés

**36 %**

en poursuite d'étude

**10 %**

en recherche d'emploi

**3 %**

en séjour à l'étranger

**Annotations :** Enquête d'insertion des sortants 6-18 mois 2024-2025

## Débouchés

### Les métiers visés (H/F)

---

- Technicien de fabrication de produits alimentaires
- Chef de ligne
- Responsable de fabrication
- Technicien Contrôle qualité / R&D

### Exemples de missions

---

- Organiser : de la fabrication au conditionnement
- Animer et coordonner l'activité
- Assurer un lien avec les autres services

## Contact

Camille GANGAROSSA

Chargée de missions emploi/formation - Secteur Loire (42)

**c.gangarossa@ifria-ara.fr - 06 49 16 96 33**