



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE BIOQUALIM

Niveau 5 - [Fiche RNCP n°36937](#)

OBJECTIF GÉNÉRAL

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, ...).

Le technicien supérieur en agroalimentaire doit démontrer des compétences techniques, managériales et relationnelles afin de mener à bien les différentes facettes de son métier.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Manager une équipe de travail
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

Pas de mobilité internationale, mobilité « collective » possible selon projet pédagogique.

FORMATION EN APPRENTISSAGE



LIEU CFA Nantes Terre Atlantique
Site de Saint-Herblain



DURÉE 2 ans



TARIFS & FINANCEMENT

- Coût de Formation pris en charge par l'OPCO de l'employeur

Frais de restauration et d'internat à consulter sur Internet

RÉMUNÉRATION

Minimum légal - consultez notre site internet

Le salaire peut être supérieur en vertu d'un accord conventionnel ou contractuel.

MOYENS & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours en présentiel, Individualisation des Parcours, Travaux Pratiques, Visites...

OBTENTION DU DIPLÔME

Épreuves pratiques, écrites ou orales

Évaluation des acquis chaque semestre

En CCF* & en épreuves terminales

Impossibilité de valider par bloc de compétence

**Contrôle en Cours de Formation*

ET APRÈS ?

- Licence pro mention commercialisation des produits alimentaires
- Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

ADAPTATION DU PARCOURS

- **Formation accessible** aux personnes en situation de handicap reconnu ou non
- **Un référent est dédié** à l'accompagnement des personnes en situation de handicap
- **Parcours individualisé possible** selon diplômes, expériences et validations antérieures, construit à partir des conclusions des actions conduites lors des phases de recrutement et de positionnement

CONTENU DE LA FORMATION

- Économie sociale, questions de société, débats de société
- EPS
- Accompagnement projet professionnel
- Enseignement d'Initiative Locale
- Conduite et gestion de projet
- Systèmes d'information
- Anglais
- Techniques de communication
- Bases du management, gestion d'équipes, intégration et gestion des conflits
- Économie de filière, innovation, l'atelier de transformation
- Plan de contrôles, analyses, performances de production, maintenance et pannes
- Préparer une production, réaliser une production, optimiser une production
- Environnement, QHS, RSE
- Gestion de production, nettoyage et désinfection
- Communication professionnelle
- HACCP, innovation, contrôle qualité, RSE



CHIFFRES CLÉS



- Taux de réussite aux examens 2024 • 100%
 - Taux de satisfaction des apprentis • 92%
 - Taux de poursuite d'études • à venir
 - Taux d'insertion pro. à 6 mois • à venir
- Consultez l'ensemble des taux sur notre site internet*

ORGANISATION DE LA FORMATION

40 semaines sur 2 ans
de formation en centre

3/4 semaines pour le rythme d'alternance
entre le CFA et chez le maître d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

- Responsable de production / d'atelier / qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement
- Manager de proximité
- Technicien Recherche et Développement
- Agent de production
- Conducteur de ligne / de machine
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- Technicien de laboratoire agroalimentaire

*Certification du Ministère de l'agriculture
Arrêté de création du 28 avril 2022*

PLUS D'INFORMATIONS



CFA NANTES TERRE ATLANTIQUE

Centre de formation par apprentissage - Site Jules Rieffel
5 rue de la Syonnaire
CS 60117 - 44817 SAINT-HERBLAIN
www.nantes-terre-atlantique.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de 15 à 29 ans ou sans limite d'âge pour les travailleurs avec une RQTH
- Être titulaire d'un titre ou d'un diplôme de niveau 4 (Bac)
- S'inscrire en ligne afin de recevoir les tests de recrutement et dates d'entretien de motivation
- Emettre vos vœux de poursuite d'études sur PARCOURSUP
- L'admission ne se fera qu'après la participation à l'une des journées de recrutement, et sous réserve de votre succès au baccalauréat

L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

S'INSCRIRE - CONTACTS

- nantes-terre-atlantique.fr
- ypareo.julesrieffel.com
- secrétariat du CFA au 02.40.94.86.08
ou par mail à cfa@nantes-terre-atlantique.fr

À partir de janvier 2025

Début de formation : septembre 2025

Mise à jour : février 2025