



NIVEAU 5 / BAC+2



BTSA BIOQUALIM APT

**Qualité, Alimentation,
Innovation et Maîtrise sanitaire,
option Aliments et Processus
Technologiques**

formation par alternance
ou en formation continue

+ d'infos pour
cette
formation
sur enilea.fr



Type de formation : alternance ou formation continue

Durée : 2 ans (sept à août)

Campus de formation : Poligny

Nb de semaines en entreprise : 64

Obtention du diplôme : 2/3 contrôle en cours de formation et 1/3 examen terminal national

Une formation pour qui ?

- Personnes ayant moins de 30 ans, sauf pour celles en situation de handicap
- Titulaire d'un des diplômes suivants : bac général, technologique ou professionnel ou d'un titre ou diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles
- Titulaire d'un diplôme universitaire DAEU
- Titulaires de BTS, diplômes universitaires, classes prépa
- Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA...) ou des demandeurs d'emploi

Conditions d'admission :

- La sélection se fait par la procédure Parcoursup
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur ou obtention d'un financement

Comment s'inscrire ?

Inscription sur la plateforme Parcoursup

Date limite : consultez <https://www.parcoursup.gouv.fr/>



inscription
enilea.fr



**Nos résultats
promo 2025**

90 % de réussite

50 % de satisfaction

Objectifs pédagogiques :

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

Métiers et débouchés :

- Technicien/ technicienne de fabrication des produits agroalimentaires
- Technicien/ technicienne de laboratoire
- Animateur/ animatrice de service qualité
- Technicien/ technicienne en recherche et développement
- Technico-commercial / Technico-commerciale
- Pilote d'installations automatisées
- Responsable de fabrication

Insertion et poursuite d'étude :

LICENCE PRO CPA, LICENCE PRO QSA, LICENCE PRO B&S, LICENCE PRO PL, LICENCE PRO FROMTIC, LICENCE PRO TERROIR

Licences parcours LMD

Écoles d'Ingénieurs

ENILEA vous accompagne :

Le service recrutement d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école.

Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.

enilea.fr

ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation





NIVEAU 5 / BAC+2

BTSA BIOQUALIM APT

**Qualité, Alimentation,
Innovation et Maîtrise sanitaire,
option Aliments et Processus
Technologiques**

Renseignements :

ENILEA Campus de Poligny
recrutement.poligny@educagri.fr
16 rue de Versailles
39800 Poligny
03 84 73 76 76

Comment s'organise la formation ?

- **Parcours de 1350h** organisé en alternance comprenant en moyenne **20 semaines par an** en centre de formation, le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur
- **International** : stages à l'étranger et possibilité de déplacement des classes à l'international
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises
- Formation encadrée par un **référént pédagogique**

consultez
la fiche
RNCP



Détail de la formation :

Capacité 1 S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

- Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- Se situer dans des questions sociétales
- Argumenter un point de vue dans un débat de société

Capacité 2 Construire son projet personnel et professionnel

- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers / EIL (enseignement d'Initiative Locale)
- Conduire un projet

Capacité 3 Communiquer dans des situations et des contextes variés

- Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- Communiquer en langue étrangère
- Communiquer avec des moyens adaptés
- S'engager dans un mode de vie actif et solidaire

Capacité 4 Manager une équipe de travail

- Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- Optimiser l'activité de l'équipe
- Gérer une situation à enjeu particulier

Capacité 5 Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process

- Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
- Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes

Capacité 5 (suite)

- Configurer un outil de production adapté au process de fabrication

Capacité 6 Garantir les performances d'une ligne de production

- Concevoir un plan de contrôle
- Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises

Capacité 7 Conduire une production agroalimentaire

- Planifier une production
- Réaliser une fabrication
- Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication

Capacité 8 Contribuer à la stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et à la politique qualité de l'entreprise

- Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement
- Participer à la démarche qualité de l'entreprise
- Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

