



NIVEAU 5 / BAC+2

# BTSA BIOQUALIM PL

Qualité, Alimentation,  
Innovation et Maîtrise sanitaire,  
option Produits Laitiers

formation scolaire

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur enilea.fr



**Type de formation :** scolaire

**Durée :** 2 ans (sept à Août)

**Campus de formation :** Mamirolle ou Poligny

**Nb de semaines en entreprise :** 10 à 16 sur 2 ans

**Obtention du diplôme :** Mamirolle 100 % contrôle en cours de formation et Poligny 2/3 et 1/3 examen terminal national

## Une formation pour qui ?

- Titulaire d'un BAC général à dominante scientifique, BAC technologique STAV, STL ou BAC PRO PIPAC (ex BIT), LCQ
- Titulaire d'un diplôme universitaire DAEU
- Titulaire d'un diplôme de niveau 4 enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP)
- Titulaires de BTS, diplômes universitaires, classes prépa
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)

## Conditions d'admission :

Sélection sur dossier Parcoursup par l'équipe pédagogique. Sont pris en compte le dossier + le mini-CV et lettre de motivation incluant le projet motivé

## Comment s'inscrire ?

Inscription sur PARCOURSUP :

[parcoursup.gouv.fr](http://parcoursup.gouv.fr)

Date limite : consultez le calendrier Parcoursup



inscription  
enilea.fr



**Nos résultats  
promo 2025**

**89 % de réussite**

enilea.fr

## Objectifs pédagogiques :

- Analyser l'entreprise dans le système alimentaire
- Analyser et gérer un atelier de production de produits laitiers sur le plan technique
- Raisonner un processus de transformation de produits en respectant la réglementation et les procédures
- Concevoir un produit laitier répondant aux attentes internes et externes de l'entreprise
- Contrôler la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du produit
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en transformation laitière pour faire face à une situation professionnelle
- Conduire une production fromagère

## Métiers et débouchés :

- Fromager(ère) ou second, affineur, maître fromager selon l'expérience
- Animateur(trice) de service qualité
- Technicien(ne) en recherche et développement
- Technico-commercial(e) en agroalimentaire
- Technicien(ne) de fabrication de produits alimentaires (fromage, yaourt, dessert lacté, boissons fermentées...)
- Technicien(ne) supérieur(e) de production
- Pilote d'installations automatisées
- Responsable de fabrication

## Insertion et poursuite d'étude :

LICENCE PRO FROMTIQ, LICENCE PRO PL, LICENCE PRO TERROIR, LICENCE PRO CPA, LICENCE PRO BGB, LICENCE PRO QSA, Licences parcours LMD, Master ou Écoles d'Ingénieurs en agroalimentaire

## ENILEA vous accompagne :

ENILEA vous accompagne dans vos démarches d'inscription et dans la recherche de stage en France ou à l'étranger, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école. Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet





NIVEAU 5 / BAC+2

# BTSA BIOQUALIM PL

Qualité, Alimentation,  
Innovation et Maîtrise sanitaire,  
option Produits Laitiers

## Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle  
recrutement.mamirolle@educagri.fr  
tel : 03 81 55 92 00

ENILEA campus de Poligny  
recrutement.poligny@educagri.fr  
tel : 03 84 73 76 76

## Comment s'organise la formation ?

- Lieux de formation :** cette formation existe sur les 2 campus d'ENILEA : Mamirolle ou Poligny  
Les 2 années s'effectuent sur le campus choisi
- L'enseignement se fait en centre de formation** (1740 h) avec des travaux pratiques et dirigés dans nos halles technologiques équipées de matériel professionnel
- L'immersion professionnelle** est assurée par **2 stages** :  
**A Mamirolle** : 6 à 8 semaines en 1ère et 6 à 8 semaines 2ème année (8 semaines pour un stage à l'étranger)  
**A Poligny** : 5 semaines en 1ère et 5 semaines en 2ème année
- International** : stages à l'étranger, déplacement des classes à l'international et possibilité de faire 1 semestre d'études à l'international lors de la 2ème année
- Modalités pédagogiques** : formation théorique et scientifique, travaux pratiques en laboratoires et mise en situations professionnelles réelles durant plusieurs semaines dans les ateliers de productions laitières d'ENILEA, visites d'entreprises et rencontres de professionnels. Conduite de projets. Accompagnement individualisé s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim) et les centres de ressources.
- Validation de la formation :**  
**Mamirolle** : 100% en évaluation en cours de formation  
**Poligny** : 2/3 en évaluation en cours de formation et 1/3 en examen final national

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

