

BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire Option : Aliments et processus technologique (BTSA BIO-QUALIM opt°APT)



BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire Option : Aliments et processus technologique (BTSA BIOQUALIM opt°APT)

(Bac+2)



Code titre / diplôme

32322117

Code RNCP

36937

Date d'enregistrement RNCP

10/10/2022

Certificateur

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 5 (cadre européen des certifications)

Éligible VAE

Oui

Sanction de la formation/Diplôme préparé

Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA)

Formation en apprentissage



Publics et objectifs

• **voie d'accès:** Formation proposée sous statut d'apprentissage uniquement

• **Objectifs:** À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- ✓ Gérer et développer des activités dans le secteur agroalimentaire et de la transformation des produits biologiques
- ✓ Organiser et suivre les processus de production en garantissant la qualité et la sécurité des produits
- ✓ Analyser et contrôler les produits, de la matière première au produit fini, en respectant les normes et réglementations
- ✓ Valoriser les produits, optimiser les procédés et améliorer la performance des activités
- ✓ Maîtriser les outils numériques et les systèmes d'information au service de la production et de la qualité
- ✓ Travailler en équipe, coordonner les opérations et contribuer à la gestion de projets dans l'entreprise
- ✓ Intervenir dans des contextes industriels ou artisanaux, en lien avec la qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire



CAMPUS Provence Verte

Coordonnées

125 Chemin de Prugnon
83470 - Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
04 94 86 52 93
st-maximin@cneap.fr
<https://www.campus-provence-verte.fr>

Contacts

Contact de la formation
Tina SOSTER
tina.soster@cneap.fr
07 81 68 53 81

Référent handicap
Tina SOSTER
tina.soster@cneap.fr
07 81 68 53 81



(siège régional)
4, rue de l'Oratoire
69330 CALUIRE ET CUIRE
contact@akteap.cneap.fr
www.akteap.fr

Association loi 1901

N° SIRET: 50304921500026

N° UAI: 0693764S

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 69 17362 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Dates et cycle de la formation

- **Année d'entrée dans le cycle:** 1re année
- **Date de début:** 01/09/2026
- **Date de fin:** 07/07/2028
- **Durée du contrat:** Un contrat d'apprentissage peut démarrer au plus tôt 3 mois avant le début de la formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.
- **Aménagement PSH durée de la formation:** Un contrat d'apprentissage peut démarrer au plus tôt 3 mois avant le début de la formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.



Rythme et durée

- **Rythme en centre:** 1 semaine
- **Rythme en entreprise:** 1 semaine
- **Commentaire rythme:** En moyenne 1 semaine sur deux en centre de formation hors périodes scolaires
- **Durée en années:** 2
- **Durée en heures de formation:** 1350
- **Durée en heures en entreprise (minimum):** 945



Prérequis

• **Public:** De 16 à 29 ans révolus. Certains publics peuvent entrer au-delà de 29 ans : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés (sans limite d'âge), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise. Nous consulter pour une étude personnalisée.

• **Conditions d'entrée:** Être titulaire d'un diplôme de niveau Bac minimum

Rigueur scientifique et sens de l'observation

Intérêt pour les produits alimentaires et leur transformation

Goût pour la démarche qualité et la sécurité sanitaire

Organisation et méthode dans le suivi de procédures

Esprit d'analyse et de synthèse pour interpréter des données techniques

Curiosité technologique et goût pour l'innovation

Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire (production, qualité, maintenance, R&D)

Bonne communication écrite et orale (rédaction de rapports, animation de sensibilisations qualité)

Autonomie et sens des responsabilités

Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de confidentialité



Entreprises d'accueil

→ Entreprises de transformation agroalimentaire (viande, produits laitiers, fruits et légumes, boissons, plats cuisinés, boulangerie-pâtisserie industrielle...)

→ Coopératives agricoles et agroalimentaires (production et transformation locales ou régionales)

→ Laboratoires de contrôle qualité / unités de conditionnement et logistique alimentaire

→ Entreprises de restauration collective ou commerciale (qualité, hygiène, achats, suivi HACCP)

→ Entreprises de formulation ou R&D en innovation alimentaire / fabrication d'ingrédients ou additifs

→ Organismes certificateurs / bureaux d'audit / conseil en sécurité sanitaire

→ Plateformes technologiques / ateliers de transformation expérimentaux

→ Structures d'accompagnement à la création d'entreprise agroalimentaire (pépinières, incubateurs, chambres d'agriculture)



Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

Bloc de compétence 2 : Construire son projet personnel et professionnel

Bloc de compétence 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés

Bloc de compétence 4 : Manager une équipe de travail

Bloc de compétence 5 : Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process

Bloc de compétence 6 : Garantir les performances d'une ligne de production

Bloc de compétence 7 : Conduire une production agroalimentaire

Bloc de compétence 8 : Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences: Non



Modalités d'évaluation et sanction de la formation

- **Modalités d'évaluation:** Contrôles en Cours de Formation (CCF) combiné avec des examens ponctuels
- **Crédits ECTS:** Oui
- **Si oui, combien:** 60 crédits
- **Equivalences:** Tout diplôme de niveau BTS(a) minimum permet la dispense des modules communs



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance. L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé. Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire. A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).



Après la formation

• **Passerelles:** Classe préparatoire ATS Bio (pour intégrer une école d'ingénieurs agronomes, agroalimentaires ou en biotechnologie)

Écoles d'ingénieurs par admissions parallèles (sur dossier ou concours)

Écoles de commerce spécialisées en agroalimentaire (marketing, commercialisation, distribution)

Formations complémentaires en R&D, microbiologie, ou gestion de la qualité totale (ISO, HACCP, IFS, BRC, etc.)

• **Suites de parcours:**

→ Licences professionnelles :

- Mention commercialisation des produits alimentaires

- Mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

→ Diplômes d'ingénieur spécialité agroalimentaire :

- École d'ingénieurs de l'université de Caen

- École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires – Université de Lorraine

- École polytechnique universitaire – Université de Montpellier (génie biologique et agroalimentaire)

- École polytechnique universitaire – Université de Lille

- École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien – Université de la Réunion

- Institut Agro Dijon

- Institut Agro Rennes-Angers (agriculture, alimentation et environnement)

• **Débouchés professionnels:** Responsable de production

Responsable d'atelier

Manager de proximité

Technicien Recherche et Développement

Agent de production

Conducteur de ligne

Conducteur de machine

Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement

Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement

Technicien de laboratoire agroalimentaire



Modalités et délai d'admission

• **Modalité de recrutement principale:** Dossier

• **Autres modalités de recrutement:**

• **Personnalisation sur positionnement:** Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.



Modalités financières

Pour l'apprenti :

En conformité avec l'article L6211-1 (Code du travail), la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.

Pour l'employeur :

Pour les employeurs privés, la formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil; en application des niveaux de prise en charge par France Compétences et selon les barèmes de la branche. Un reste à charge peut être demandé à l'employeur.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est prise en charge par ces derniers.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation peut être prise en charge par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Coût : nous consulter



Les + de la formation

Engagements et partenariats:

Structures du Campus Provence Verte

Restauration: Oui

- Détails:

Cantine

- Accessibilité PSH de la restauration: Oui

Hébergement: Oui

- Détails:

Internat

- Accessibilité PSH de l'hébergement: Oui

Matériel / Équipement:

Légumerie

Cuisine centrale

Fromagerie

Laboratoire

- Accessibilité PSH du matériel et de l'équipement: Achat possible de matériel et équipement spécialisé pour les personnes en situation de handicap. Pour plus d'information : nous contacter.



Rémunération

- **Rémunération de l'apprenti:** L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et l'année dans le cycle de formation, hors exceptions (convention collective de l'employeur, antériorité...)

- **Aides prises en charges par l'établissement:**

- Aides à l'acquisition d'équipements pédagogiques (sous conditions).

- Aide pour l'hébergement (si internat proposé par l'établissement).

- Aide pour la restauration (si solution de restauration collective proposée par l'établissement)

- Aide au financement du permis de conduire de 500€ pour les apprentis majeurs

Plus d'infos : <https://www.1jeune1solution.gouv.fr/>



Accès et accessibilité P.S.H

- **Accès par transport:**

-

- **Accessibilité P.S.H des locaux:** Oui totale