

**Programme de formation**

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR**

**QUALITE, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE  
SANITAIRE**

Code RNCP/RS : 36937

Certificateur : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Date d'enregistrement : 01/09/2023

## PRÉSENTATION

Le BTSa Bio Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire – BTSa BQ vous forme 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.

Dans ce cadre, vous pouvez remplir les missions suivantes : préparer la production, met en œuvre, régule la production, intervient sur le matériel en cas d'anomalies, dysfonctionnement ou panne, anime et manage une équipe.

En fonction de la taille de l'entreprise, vous pouvez être responsable de production, responsable d'atelier, manager de proximité, agent de production, conducteur de ligne ou responsable

Ce cursus bac+2 reconnu par l'état délivre un diplôme de niveau 5.

Découvrez toutes les informations essentielles sur la formation BTSa BioQualim et n'hésitez pas à nous contacter si nécessaire.

## PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4

De préférence un baccalauréat :

- BAC Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV),
- BAC Pro Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole (CGEA),
- BAC général.

Accès sur dossier et entretien.

## PROFILS ATTENDUS

### Pour la formation en apprentissage

Candidats sans contre-indication médicale (certificat médical à fournir) :

- Entre 16 et 29 ans révolus

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le **BTSa Bioqualité (BioQualim)** a pour objectif de former des techniciens spécialisés dans la maîtrise de la qualité des produits agroalimentaires et biologiques. Il vise à développer des compétences en analyse, en contrôle et en gestion des processus de transformation pour garantir la conformité des produits aux exigences réglementaires, sanitaires et environnementales. Les diplômés sont amenés à travailler dans des structures variées telles que les entreprises agroalimentaires, les laboratoires de contrôle, les organismes de certification ou les exploitations agricoles engagées dans des démarches de qualité.

L'une des priorités de cette formation est d'assurer la **sécurité et la traçabilité des produits**, depuis la production des matières premières jusqu'à leur mise sur le marché. Les étudiants apprennent à identifier les risques liés à la contamination, à contrôler les conditions de fabrication et à mettre en place des protocoles garantissant la qualité sanitaire des produits. Ils sont également formés aux différentes normes et référentiels (HACCP, ISO, labels officiels) qui encadrent la filière agroalimentaire.

Le BTSa Bioqualim permet aussi d'acquérir des compétences en **optimisation des procédés de transformation et en innovation produit**. Les étudiants analysent l'impact des procédés sur les qualités nutritionnelles, organoleptiques et environnementales des aliments. Ils sont sensibilisés aux enjeux du développement durable, notamment à la réduction des déchets, à l'amélioration des performances énergétiques et à l'utilisation de matières premières locales ou biologiques.

Les compétences en **commercialisation et en valorisation des produits** font également partie des objectifs de la formation. Les étudiants sont formés aux stratégies de mise en marché, aux circuits de distribution et à l'adaptation de l'offre en fonction des attentes des consommateurs. Ils apprennent à mettre en avant les signes officiels de qualité, à développer des argumentaires techniques et à répondre aux exigences des cahiers des charges des distributeurs et des labels.

Enfin, le BTSa Bioqualim prépare à des **missions de gestion et de pilotage de projets** au sein des entreprises agroalimentaires et agricoles. Les diplômés doivent être capables d'organiser des contrôles qualité, de proposer des améliorations des processus et d'encadrer des équipes dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de production. Cette polyvalence leur permet d'évoluer vers des postes à responsabilité dans des secteurs où l'assurance qualité et la sécurité alimentaire sont des enjeux majeurs.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de (d') :

**Conduite d'un atelier de production (préparation, fabrication et conditionnement)**

- Prépare la production
- Met en œuvre et régule la production
- Intervient pour faire face aux imprévus et remédier aux dysfonctionnements, anomalies et pannes
- Interprète et valorise les données et résultats concernant la production

**Contrôle de la qualité des produits et du respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement (QHSE) et, le cas échéant, le bien-être animal**

**Définition et expérimentation de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils**

**Animation et management d'une équipe de travail**

- Contribue à la planification de la production et des besoins en personnels, et l'affectation
- Encadre les personnels de l'atelier
- Contribue à la définition des besoins en personnels et en compétences de l'atelier
- Assure l'intégration des nouveaux agents dans l'atelier
- Contribue à l'adaptation des agents aux postes de travail
- Met en œuvre différentes formes de management

**Collaboration et communication**

- Collabore avec les autres services afin d'atteindre les objectifs fixés
- Communique avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier
- Rend compte des résultats de production à son supérieur hiérarchique et aux services concernés
- Entretient des relations avec des tiers : fournisseurs, clients, ...
- Prend part ou réalise des audits internes (exemples : audit qualité, audit production, audit sécurité...)

**DURÉE & RYTHME D'ALTERNANCE**

**Modalités** : Formation en alternance d'une durée de 600 heures par an sur une période de 2 ans (1200 h en centre de formation) et 30 semaines en milieu professionnel par an sur une période de 2 ans (60 semaines au total).

**Dates de formation** : du 01/09/2025 au 30/06/2027.

**Rythme** : 1 semaine de 35h de cours et 1 semaine de 35h en entreprise en alternance.

## MODALITES ET DELAIS D'ADMISSION A LA FORMATION

Les personnes intéressées devront dans un premier temps se **pré-inscrire** sur notre site internet et prendre un rdv en suivant ce lien : <https://www.campus-provence-verte.fr/rentree/>

Lors de l'entretien individuel nous vérifions la **cohérence du choix** de la formation et les pré-requis et nous répondrons aux questions du futur candidat.

Ensuite **seront étudiés** : Projet professionnel, projet de formation, bulletins scolaires, lettre de motivation et CV lors d'une commission de recrutement.

Après **validation de la demande** d'inscription par la commission, la personne passe sous le statut candidat et elle reçoit des codes par mail afin de compléter son dossier.

Seuls les **dossiers complets** sont recevables.

Notre chargée de relation entreprise pourra vous accompagner dans votre **recherche d'employeur**.

Le contrat d'apprentissage devra être précédé d'un **stage de 15 jours**.

L'inscription définitive à la formation dépend de la signature d'un **contrat d'apprentissage**.

Délais d'accès à la formation : d'une semaine après réception du dossier de candidature, **jusqu'au 31 décembre**.

**Nombre de places disponibles** : 24

## TARIFS

Gratuité en apprentissage (selon tarif officiel en vigueur)

	<i>Montant de la prestation (Net de taxe)</i>	<i>Montant du niveau de prise en charge - OPCO</i>	<i>Reste à charge éventuel de l'entreprise.</i>
<i>1ère année exécution du contrat</i>	13 598 €	13 598 €	0€
<i>2ème année exécution du contrat</i>	13 598 €	13 598 €	0€

## MÉTHODES MOBILISÉES

### Approche pédagogique :

Alternance formation et périodes en entreprises.

- Accueil des apprentis(es) et des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Cours présentiels et magistraux.
- Travaux pratiques.
- Quizz interactifs.
- Travaux de groupes.

### Moyens techniques :

- Salles de cours, vidéo projecteur, laboratoire, légumerie, fromagerie, etc...
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

### Profil des formateurs :

- Nos formateurs sont issus du monde professionnel et diplômés dans les domaines enseignés.

Modules	Année 1 – Nombre d’heures	Année 2 – Nombre d’heures
<b>S’inscrire dans le monde d’aujourd’hui</b>	60h	60h
<b>Construire son projet personnel et professionnel</b>	85h	85h
<b>Communiquer dans des situations variées</b>	34h	34h
<b>Manager une équipe de travail</b>	34h	34h
<b>Elaborer un nouveau produit et/ou process</b>	136h	136h
<b>Garantir des performances de la ligne de production</b>	119h	119h
<b>Conduite d’une production agroalimentaire</b>	34h	34h
<b>Contribuer à la stratégie RSE et qualité</b>	68h	68h
<b>Mathématiques</b>	30h	30h
<i>Total</i>	<b>600h</b>	<b>600h</b>

## PROGRAMME

Le programme de formation est axé sur :

- **3 capacités générales :**

- Module 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Module 2 : Construire son projet personnel et professionnel
- Module 3 : Communiquer dans des situations variées

- **5 capacités professionnelles :**

- Module 4 : Manager une équipe de travail
- Module 5 : Elaborer un nouveau produit et/ou process
- Module 6 : Garantir des performances de la ligne de production
- Module 7 : Conduite d'une production agroalimentaire
- Module 8 : Contribuer à la stratégie RSE et qualité

**L'option aliments et processus technologiques colore les modules professionnels.**

<b>Module 1</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisir les enjeux de la réalité socio-économique</li> <li>• Se situer dans des questions de société</li> <li>• Argumenter un point de vue dans un débat de société</li> </ul>
<b>Module 2</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'engager dans un monde de vie actif et solidaire</li> <li>• S'insérer dans un environnement professionnel</li> <li>• S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers</li> <li>• Conduire un projet</li> </ul>
<b>Module 3</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public</li> <li>• Communiquer en langue étrangère (anglais)</li> <li>• Communiquer avec des moyens adaptés</li> </ul>
<b>Module 4</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés</li> <li>• Optimiser l'activité de l'équipe</li> <li>• Gérer une situation à enjeu particulier</li> </ul>
<b>Module 5</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial</li> <li>• Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes</li> <li>• Configurer un outil de production adapté au processus de fabrication</li> </ul>
<b>Module 6</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir un plan de contrôle</li> <li>• Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité</li> <li>• Contrôler les performances techniques de la ligne de production</li> <li>• Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises</li> </ul>
<b>Module 7</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifier une production</li> <li>• Réaliser une fabrication</li> <li>• Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication</li> </ul>
<b>Module 8</b>	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement</li> <li>• Participer à la démarche qualité de l'entreprise</li> <li>• Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise</li> </ul>

## MODALITES D'EVALUATION

- **Evaluation diagnostique** au début de la formation.
- **Evaluation formative** (attestations de présence, QCM, cas pratiques, exercices d'application, devoirs sur table, livrets de suivi, contrôle des connaissances, etc...).
- **Evaluation certificative** : Validation des blocs de compétence par l'examen national en épreuves ponctuelles terminales (EPT) et en contrôle en cours de formation (CCF).

Tableau des épreuves terminales (examen national)

Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée
Module 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	M1	1	1 Epreuve ponctuelle écrite	4 heures
Module 2 : Construire son projet personnel et professionnel	M2	1	4 CCF pratique, oral et écrit	
Module 3 : Communiquer dans des situations variées	M3	1	4 CCF pratique, oral et écrit	
Module 4 : Manager une équipe de travail	M4	1	1 CCF oral avec support écrit	30 mn
Module 5 : Elaborer un nouveau produit et/ou process	M5	1	1 CCF écrit et oral	30 mn
Module 6 : Garantir des performances de la ligne de production	M6	1	1 CCF pratique et oral avec support écrit	40 mn
Module 7 : Conduite d'une production agroalimentaire	M7	1	1 Epreuve ponctuelle pratique	4 heures
Module 8 : Contribuer à la stratégie RSE et qualité	M8	1	1 Epreuve ponctuelle orale avec support	35 mn

## ÉQUIVALENCES OU PASSERELLES

Les candidats titulaires d'un BTS d'une autre spécialité, d'un DUT ou d'un diplôme national de niveau 6 ou supérieur seront, à leur demande, dispensés d'évaluation des 3 modules du tronc commun.

Les personnes ayant déjà passées un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier le parcours et les modules déjà acquis.



## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Poursuite d'études :

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en licence professionnelle.

### Exemple(s) de formation(s) :

- Licence pro mention commercialisation des produits alimentaires
- Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
- Diplôme d'ingénieur de l'École d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité agroalimentaire
- Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries al...
- Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université de Montpellier spécialité génie biologique et agroalimentaire
- Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille spécialité agroalimentaire
- Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien de l'université de la Réunion spécialité agroalimentaire
- Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Dijon de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agri spécialité agroalimentaire
- Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Rennes-Angers de l'institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

Insertion professionnelle :

### Conducteur/trice de ligne de production alimentaire

Découpage, cuisson, congélation, conditionnement... Le conducteur de ligne de production alimentaire programme et gère les machines automatisées ainsi que les opérateurs chargés de l'une ou plusieurs de ces actions de transformation d'un produit brut.

### Responsable qualité en agroalimentaire

Personnage-clé de l'industrie agroalimentaire, le responsable qualité en agroalimentaire est chargé de contrôler toute la chaîne de fabrication d'un produit et de garantir la sécurité des aliments qui sortent de l'usine.

### Technicien/ne qualité

Quel que soit le produit fabriqué le technicien qualité est là pour en contrôler la conformité par rapport au cahier des charges initial et garantir sa traçabilité en cas de défaut.

Type d'emplois accessibles :

- 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

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les candidats dont la situation le nécessite, notre référent handicap est disponible pour envisager les possibilités d'aménagement de la formation et/ou de la certification à travers un projet personnalisé de formation.  
Tina SOSTER. Email : [tina.soster@cneap.fr](mailto:tina.soster@cneap.fr)

## CHIFFRES CLÉS

Conformément au respect de l'article L. 6111-8 du Code du travail, nous communiquerons chaque année : le taux d'obtention de la certification, le taux de poursuite des études, le taux d'interruption en cours de formation, le taux de rupture des contrats d'apprentissage, le taux d'insertion professionnelle à la suite des formations dispensées, la valeur ajoutée de l'établissement. A ces indicateurs, viendront s'ajouter : le nombre de participants, le taux de satisfaction.

BTSa BQ Ouverture en 2025	2025-2027	Variation
Nombre de participants	X	XX
Nombre de participants présenté à l'examen	XX	XX
Taux d'obtention de l'examen	XX	XX
Taux de satisfaction (4 répondants à l'enquête 2023)	XX	XX
Taux de poursuite des études (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux national de poursuite des études (Chiffre Inserjeune).	XX	XX
Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre Inserjeune)	XX	XX
Taux d'interruption en cours de formation (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux d'insertion professionnelle dans les six mois (tout type d'emploi salarié) (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux national d'insertion professionnelle dans les six mois. (Tout type d'emploi salarié) (Chiffre Inserjeune)	XX	XX
Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffres Fiche RNCP 38653)	XX	XX
Valeur ajoutée de l'établissement	XX	XX

LIENS UTILES

Fiche RNCP 36937 Active France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36937/>

Date d'échéance : 31/08/2027

PRESENTATION UFA PROVENCE VERTE



L'UFA Provence Verte dépend du CFA Provence. Il est intégré au sein du Campus Provence Verte dans le 83.

Campus Provence Verte  
125 Chemin du Prugnon  
83 470 St Maximin la Ste Baume  
04 94 86 52 93  
st-maximin@cneap.fr

CONTACTS

PRESENTATION CFA PROVENCE



Le CFA Provence regroupe 4 unités de formation par apprentissage situées dans le 05, le 13, le 83 et le 84.

Dans le 13 : UFA Fontlongue,  
Dans le 83 : UFA St Maximin,  
Dans le 84 : UFA Valréas  
Dans le 05 : UFA Poutrain

CONTACTS

Email : [contact.cfaprovence@gmail.com](mailto:contact.cfaprovence@gmail.com)

CFA Provence – Traverse Théodore Aubanel – 13140 Miramas.