



# BTSA BioQualim

Qualité, Alimentation, Innovation et  
Maîtrise sanitaire



Un **diplôme** qui s'inscrit dans un monde où la demande alimentaire est en **forte progression**, où les consommateurs sont de plus en plus exigeants et l'innovation très présente dans le **secteur de l'agro-alimentaire**

## Métiers visés

- Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement
- Responsable d'atelier de production
- Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- Technicien de laboratoire agroalimentaire
- Technicien Recherche et Développement

## Conditions d'admission

- Inscription via procédure **Parcoursup**
- Possibilité de faire une journée d'immersion au cours de l'année de terminale

## Tronc commun

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui : saisir les enjeux de la réalité socio-économique, se situer dans des questions de société, argumenter un point de vue dans un débat de société.
- Construire son projet personnel et professionnel : s'engager dans un mode de vie actif et solidaire, s'insérer dans un environnement professionnel, s'adapter à des enjeux et des contextes particuliers, conduire un projet
- 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.



## CAMPUS de la Nature et du Vivant

LYCEE  
Route départementale 3  
51460 SOMME-VESLE

☎ 03 26 68 66 00  
✉ legta.somme-vesle@educagri.fr  
🌐 www.eplefpachalonsenchampagne.fr

## Capacités Professionnelles

- **Manager une équipe** de travail : mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés, optimiser l'activité d'équipe, gérer une situation à enjeu particulier.
- **Élaborer 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, configurer un outil de production adapté au process de fabrication
- **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 d'une ligne de production, mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et correctives requises.
- **Conduire une production agroalimentaire** : planifier et réaliser une production, optimiser l'activité de l'atelier de fabrication
- **Contribuer à la stratégie RSE 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.

## Poursuite d'études

- Licence professionnelle
- École d'ingénieur par alternance ou en formation initiale
- Autres (*Inema à Chalons en Champagne*)

## CAMPUS de la Nature et du Vivant

LYCEE  
Route départementale 3  
51460 SOMME-VESLE

☎ 03 26 68 66 00  
✉ [legta.somme-vesle@educagri.fr](mailto:legta.somme-vesle@educagri.fr)  
🌐 [www.eplefpachalonsenchampagne.fr](http://www.eplefpachalonsenchampagne.fr)

## Contenus principaux de la formation

Matière	Horaire hebdomadaire indicatif
Génie des procédés des IAA / Génie alimentaire et industriel	7h75
Biochimie – Microbiologie - Biotechnologie	4h00
SESG / Gestion de l'entreprise	3h25
EIL - APPP	3h00
Mathématiques - Informatique	2h50
Langue Vivante	2h00
Lettres modernes et documentation	1h50
Education socio-culturelle	1h50
Education Physique et Sportive	1h50

## Organisation de la formation

- 13 semaines de stage en entreprise agro-alimentaire
- 1 semaine de voyage d'étude
- Accès à la halle technologique et aux laboratoires de contrôle qualité pour les travaux pratiques
- Possibilité de loger sur place dans une annexe de l'internat du lycée réservée aux étudiants

