

Objectifs de la formation

Construisez votre parcours professionnel autour des activités du BioQUALIM.

- Les produits alimentaires : la fabrication, la transformation, le contrôle de la qualité et la maîtrise sanitaire.
- L'innovation : de l'étude de marché à la création d'un produit alimentaire.
- Management de projet sur la mise en place d'un évènement social et solidaire.
- Management et gestion de la production et de la qualité.
- Environnement de l'entreprise et son adaptation aux enjeux socio-économiques et climatiques.

Modalités pédagogiques

- Cours spécifiques et communs aux BTSa
- Stages en entreprises (à l'étranger : Inde, Amérique latine et Europe)
- Projets de groupe
- Travaux pratiques
- Rencontres partenariales





PRÉ-REQUIS

- ▶ Être titulaire d'un baccalauréat.



INSCRIPTION

- ▶ De janvier à mars dans le cadre de la procédure Parcoursup.



ORGANISATION

- ▶ La formation se caractérise par une formation générale et scientifique et par des travaux Pratiques en laboratoire et en Halle de Technologie. Équivalence européenne (120 ECTS).
- ▶ Charte ERASMUS + Stages en entreprise : Ils constituent une part importante dans la formation et sont d'une durée de 15 semaines réparties sur les deux années. Les stages à l'étranger sont également possibles.



DURÉE

- ▶ BTSA préparé en 2 ans.



CONDITIONS D'ACCUEIL

- ▶ Hébergement possible en internat, externat ou ½ pension. Transports scolaires.



CONTACT



Mme Sandrine Daure
Proviseure-Adjointe

LEGTA Federico Garcia Lorca
Route d'Alénya - 66200 Théza
Tél. 04 68 37 99 37
legta.perpignan@educagri.fr
agricampus66.fr

Formation

BLOCS DE COMPÉTENCES

- **SEMESTRE 1** : Découvrir l'entreprise AA, son environnement économique et commercial.
- **SEMESTRE 2** : Produire et contrôler
Conduire une production agroalimentaire. Contrôler les qualités biochimiques, microbiologiques, nutritionnelles des aliments et boissons.
- **SEMESTRE 3** : Développer et innover
Elaborer des nouveaux produits, développer l'activité de l'entreprise par des projets.
- **SEMESTRE 4** : Gérer et améliorer
Adapter l'entreprise à de nouveaux enjeux et améliorer son impact environnemental et sociétal.

Poursuite d'études

- ▶ Licence professionnelle (Management de la production, Qualité, Sécurité, Hygiène)
- ▶ Bachelor universitaire de Technologie Génie Biologique
- ▶ Masters professionnels
- ▶ Écoles d'ingénieurs

Entrée dans la vie pro

- ▶ Responsable qualité, sécurité et environnement
- ▶ Chef de production, responsable de fabrication
- ▶ Technicien de laboratoire ou innovation
- ▶ Technicien recherche et développement
- ▶ Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement
- ▶ Conducteur de ligne, de machine



agricampus66
cultivez votre avenir