BTSA BIOQUALIM
Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

APPRENTISSAGE

APT - PC
Produits céréaliers

Des métiers évolutifs...
- Chef meunier
- Responsable d'atelier de transformation
- Responsable de silo
- Technicien R & D
- Assistant QHSE

...dans un secteur créateur d'emplois

Votre profil
- Vous êtes titulaire d'un BAC scientifique, technologique ou professionnel ou d'un tout autre BAC
- Vous êtes intéressé.e par l'élaboration et le développement de produits céréaliers, la qualité, les contrôles micro-biologiques et biochimiques, le management d'équipe, la gestion de l'environnement

Modalités d'inscription
- Suivre la procédure **PARCOURSUP**
- Contacter le secrétariat du CFA

⇨ *Accompagnement personnel pour la recherche de votre contrat d'alternance*

Compétences visées
- Maîtrise des procédés et des technologies
- Gestion de la production
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Management d'une équipe de travail

Les atouts du BTSA au Campus de l'Alimentation
- 4 600 m² d'ateliers technologiques (halls laitier, produits de la mer, Boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Un moulin pilote
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, Biotechnologies céréalières, analyse sensorielle
- Fabrication et vente des produits, biologiques pour la plupart, issus des travaux pratiques
- Visites d'entreprises et de salons professionnels
- Rencontres avec des professionnels du secteur céréalier

Conditions d'accueil
- Externat – Demi-pension
- Internat (pour les étudiants en BTS 1ère année de moins de 23 ans)

Pour toute question relative à une situation de handicap, demandez notre référente au 05 46 27 69 00

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
LAVENTURE DU VIVANT.FR
L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE
OCAPIAT

Créez l'alimentation de demain

BTSA BIOQUALIM APT-PC

Contenu de la formation

Domaine commun

- Techniques d'expression, communication, animation et documentation
- Organisation économique, sociale et juridique
- Anglais
- Éducation physique et sportive

Domaine professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel

- Traitement de données : mathématiques
- Technologies de l'information et du multimédia
- L'entreprise de transformation dans son environnement
- L'atelier de transformation et le moulin pilote
- Le processus de fabrication
- La composition et les évolutions des produits alimentaires
- Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement
- L'innovation : recherche, développement et mise au point des aliments de demain
- La responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

Enseignement d'initiative locale : *Produire autrement, produire localement*

Projet personnel de formation et professionnel

- Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
- Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
- Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer

Statut

- Salarié sous contrat d'apprentissage
- Rémunération progressive en % du SMIC selon l'âge et l'année de formation

⇨ Retrouvez toutes les infos sur **www.alternance.emploi.gouv.fr**

Validation de l'examen

Le BTSA BIOQUALIM Aliments et processus technologiques est un diplôme de niveau 5 validé en contrôle continu (CCF)
Il permet d'obtenir un crédit de 120 ects.

Poursuite d'études...

- Licence professionnelle **QSA** Qualité & Sécurité Alimentaire
- Licence professionnelle **CPA** Conception & Production des Aliments
- École d'Ingénieur en industrie céréalière (CNAM et Polytech Paris)

Un rendez-vous ? Une information ?

ENILIA-ENSMIC
1 rue des Babigeots
17700 SURGERES
05 46 27 69 00
epl.surgeres@educagri.fr

Taux de **satisfaction** 2025-26 **75,25 %**

Réussite BTSA 2025 **87,5 %**