



**Campus de l'alimentation**  
ENILIA • ENSMIC | Surgères

# BTSA BIOQUALIM

## Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

**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 microbiologiques 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 m<sup>2</sup> d'ateliers technologiques (halls laitier, produits de la mer, Boulangerie-biscuiterie-viennoiserie)
- Un moulin pilote
- Des laboratoires de chimie, microbiologie, génie industriel, Biotechnologies céréaliers, 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 1<sup>ère</sup> année de moins de 23 ans)



**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*

**Un rendez-vous ?  
Une information ?****ENILIA-ENSMIC**

1 rue des Babigeots

**17700 SURGERES****05 46 27 69 00**[epl.surgeres@educagri.fr](mailto:epl.surgeres@educagri.fr)**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](http://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)

Taux de  
satisfaction  
2025  
**3,01/4**

Réussite  
2025  
**87,5 %**

