

# BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques (fin RNCP 31/08/2027)

-  Niveau d'étude visé  
BAC +2
-  Diplôme  
BTS - BTS  
Agricole
-  Domaine(s) d'étude  
Agroalimentaire
-  Accessible en  
Formation initiale,  
Formation en alternance
-  Établissements  
Lycée général et technologique agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant - site de Beaulieu, Lycée général, technologique et professionnel agricole Beauregard, Lycée général et technologique agricole La Roque

## Présentation

Le titulaire du BTSA BIOQUALIM exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires. Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Plus rarement, il intervient au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits. Il peut exercer des fonctions, de chef d'équipe ou de responsable de fabrication, de responsable de traitement et de pasteurisation, de contremaître d'atelier. Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication. Il anime et coordonne l'activité du personnel toujours en lien avec son encadrement, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.

Quelle que soit l'option dont est issu le technicien, il est capable d'assurer la conduite d'une chaîne de production alimentaire en veillant au maintien de conditions optimales. Il maîtrise la nature et les propriétés des aliments, ainsi que leurs évolutions au cours de la transformation industrielle (chimie, biologie, métabolismes microbiens).

## Admission

### Conditions d'admission

- \* **Admission de droit** : Non
- \* **Niveau d'études requis** : Bac ou équivalent

## Contact(s)

---

### Autres contacts

#### Lycée Beaulieu Lavacant

**Adresse**

DOMAINE DE BEAULIEU  
32020 AUCH CEDEX 09

**Email** : epl.auch@educagri.fr**Téléphone** : 05 62 61 71 00**Fax** : 05 62 61 71 10**Site** : [📍 Lycée Beaulieu Lavacant](#)**Modalités d'enseignement** : formation initiale

#### Lycée agricole Beauregard

**Adresse**

DOMAINE DE BEAUREGARD  
BP 413  
12204 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

**Email** : epl.villefranche@educagri.fr**Téléphone** : 05 65 65 15 70**Fax** : 05 65 45 44 94**Site** : [📍 Lycée agricole Beauregard](#)**Modalités d'enseignement** : alternance

#### Lycée agricole La Roque

**Adresse**

ROUTE D'ESPALION  
12850 ONET-LE-CHATEAU

**Email** : legta.rodez@educagri.fr**Téléphone** : 05 65 77 75 00**Fax** : 05 65 77 75 19**Site** : [📍 Lycée agricole La Roque](#)**Modalités d'enseignement** : formation initiale

## Infos pratiques

---

### Lieu(x)

📍 Auch

📍 Villefranche-de-Rouergue

---

### En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

🔗 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316>

# Programme

---

## Organisation

La formation comporte :

- \* des **enseignements généraux communs à toutes les spécialités** : lettres modernes, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS (éducation physique et sportive), sciences économiques et sciences de gestion
- \* des **enseignements technologiques et professionnels** :
  - \* *sciences économiques, sociales et de gestion* (3 h 15 hebdomadaires pour toutes les spécialités) : management d'une équipe de travail (management et GRH, communication professionnelle), responsabilité sociétale des entreprises RSE
  - \* *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie alimentaire* (5 h hebdomadaires, sauf 4h45 pour la spécialité produits céréaliers) : élaboration d'un nouveau produit ou process, planifier une fabrication (matières premières, locaux, personnels), réaliser une fabrication, configuration de la ligne de production
  - \* *génie des procédés des industries agroalimentaires, génie industriel* (2 h 45 hebdomadaires sauf 3h15 pour la spécialité produits céréaliers) : élaboration d'un nouveau produit ou process, conception d'un process de fabrication, pilotage des équipements, automatisme, instrumentation, chaîne de mesure, supervision et systèmes d'information pour réaliser la supervision de la production, mise en oeuvre des activités de maintenance préventive et corrective requises, mise en oeuvre du process de fabrication, respect des procédures QHSE et prévention des risques professionnels, participer à la démarche qualitative de l'entreprise (propositions d'amélioration de la qualité)
  - \* *chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie* (4 h hebdomadaires sauf 3h45 pour la spécialité produits céréaliers) : choix et mise en oeuvre d'analyses biochimiques et physico-chimiques, choix et mise en oeuvre d'analyses microbiologiques
  - \* *mathématiques*
  - \* *technologies de l'information et du multimédia (TIM)*

Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'enseignements d'initiative locale (EIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.