

# BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques



**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  
professionnel  
agricole  
Beauregard,  
Lycée général et  
technologique  
agricole La  
Roque

## Présentation

Le BTSA BIOQUALIM (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire) forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire et/ou de conditionnement. L'option aliments et processus technologiques couvre l'ensemble du secteur agroalimentaire, toutes filières de transformation confondues, ou peut, selon l'établissement et son lien au territoire, être adossée à une filière spécifique.

Les élèves apprennent à raisonner une offre de produits et à analyser le marché pour élaborer et mettre en œuvre de nouveaux produits alimentaires ou de nouveaux processus de production et/ou de transformation, en tenant compte des objectifs de performances et des contraintes, en respectant la réglementation et les procédures. Les enseignements apportent la connaissance nécessaire des différents procédés afin d'élaborer un diagramme de fabrication et de planifier le travail. Capables de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des éléments d'un

processus, les futurs professionnels développent également les compétences indispensables pour assurer, dans la conduite de l'atelier, l'entretien et la maintenance du matériel. La formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses et d'expérimentation, traçabilité, normes, etc. D'autres volets permettent aussi d'acquérir des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle. Enfin, à partir d'outils de gestion, les diplômés sont en mesure de réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix...).

## Admission

### Conditions d'admission

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

## Contact(s)

---

### Autres contacts

#### Lycée agricole La Roque

**Adresse**

ROUTE D'ESPALION  
CS 73355  
12033 ONET-LE-CHATEAU CEDEX 9

**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

#### Lycée Beaulieu Lavacant

**Adresse**

ROUTE DE TARBES  
32020 AUCH CEDEX 09

**Email** : legta.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**

CÔTE MAS-DE-BONNET  
CAMPUS BEAUREGARD, BP 413  
12200 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

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

## 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](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316)

URL vers le site de l'ONISEP

[📄 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316)

URL vers le site de l'ONISEP

[📄 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316)

URL vers le site de l'ONISEP

[📄 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316)

URL vers le site de l'ONISEP

[📄 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7316](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), SESG (sciences économiques, sociales et de gestion)/gestion d'entreprise ;
- **des enseignements technologiques et professionnels** qui représentent deux tiers de l'emploi du temps :
  - SESG (sciences économiques, sociales et de gestion)/gestion d'entreprise ;
  - GP IAA (génie des procédés de l'industrie agroalimentaire)/ génie alimentaire ;
  - GP IAA (génie des procédés de l'industrie agroalimentaire)/ génie industriel ;
  - biochimie, microbiologie, biotechnologie ;
  - mathématiques ;
  - TIM (technologies de l'information et du multimédia).

Ces enseignements abordent les thèmes suivants : management d'une équipe de travail ; élaboration d'un nouveau produit ou process ; garantie des performances de la ligne de production ; conduite d'une production agroalimentaire ; politique qualité et stratégie RSE (responsabilité sociétale des entreprises).

Des thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi des heures consacrées à l'accompagnement du projet personnel et professionnel ainsi que des EIL (enseignements d'initiative locale), dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.