






BTSA analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales (fin RNCP 31/08/2028)

 Niveau d'étude visé BAC +2	 Diplôme BTS - BTS Agricole	 Domaine(s) d'étude Biologie - Biochimie, Santé animale	 Accessible en Formation initiale	 Établissements Lycée général et technologique agricole La Roque, Lycée général et technologique agricole de Toulouse- Auzerville
---	--	---	--	---

Présentation

Ce BTSA forme à la réalisation d'analyses, d'essais et de procédés technologiques utilisés dans des secteurs variés comme la santé, l'agroalimentaire, l'environnement

Côté théorie, les élèves acquièrent les connaissances scientifiques nécessaires pour procéder à des analyses microbiologiques, biologiques, biochimiques, physico-chimiques et biotechnologiques en choisissant une méthode adaptée. Les enseignements liés aux statistiques et aux probabilités notamment, les rendent capables de valider les résultats ; tandis que ceux liés à la collecte et au traitement des données (par représentation graphique par exemple) les préparent à les rendre compréhensibles et exploitables par leur commanditaire.

Côté pratique, ils sont formés à concevoir un plan de contrôle relatif au process de fabrication ou au protocole expérimental. Ils apprennent à utiliser les différents équipements nécessaires aux analyses et aux prises de mesures, en s'assurant de leur bon fonctionnement et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Ils sont préparés à formuler et à mettre en oeuvre un protocole adapté à la demande, en évaluant les coûts et

en organisant le planning. Ils développent les compétences indispensables pour conduire une analyse, de l'identification de la problématique posée à la communication des résultats. Enfin, ils sont formés organiser leur travail, en planifiant leurs activités et en assurant la gestion et le stockage du petit matériel et des consommables.

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

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

Lycée agricole

Adresse

2 ROUTE DE NARBONNE

BP 72647

31326 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

Email : epl.toulouse@educagri.fr

Téléphone : 05 61 00 30 70

Fax : 05 61 00 30 71

Site : [📍 Lycée agricole](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale

Infos pratiques

Lieu(x)

📍 Castanet-Tolosan

En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

[🔗 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683)

URL vers le site de l'ONISEP

[🔗 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683)

URL vers le site de l'ONISEP

[🔗 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683)

URL vers le site de l'ONISEP

[🔗 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683)

URL vers le site de l'ONISEP

[🔗 https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683](https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.7683)

Programme

Organisation

La formation comporte :

- * des **enseignements généraux communs à toutes les spécialités** : français ; langue vivante ; éducation socioculturelle, EPS (éducation physique et sportive) ; documentation ; mathématiques ; technologies informatiques et multimédia ; sciences économiques, sociales et de gestion/gestion d'entreprise.
- * des **enseignements technologiques et professionnels** représentent près de la moitié de l'emploi du temps. Ils concernent :
 - * réalisation des analyses, des essais et des procédés biotechnologiques : techniques d'analyses dans les domaines de la santé, de l'agro-alimentaire, de l'agriculture et de l'environnement ; analyses microbiologiques, biologiques, biochimiques, physico-chimiques et biotechnologiques ; connaissance des systèmes vivants ; validation des résultats (statistiques, probabilités), collecte et traitement des données (représentation graphique, communication des résultats)
 - * démarche qualité et amélioration continue : les différentes entreprises et laboratoires (secteurs d'activité, statut juridique et administratif, organisation), insertion professionnelle, respect des règles déontologiques et bioéthiques (respect de la vie, de la dignité humaine, confidentialité), cadre réglementaire et normatif, démarche qualité (audit interne et externe, procédure qualité) et outils d'amélioration de la qualité
 - * maîtrise du bon fonctionnement des équipements : système d'information de l'organisation, choix et identification d'un équipement et d'un matériel, principes de métrologie (grandeurs de bases et dérivées, notions d'équations aux dimensions), qualité de la mesure, vérification du bon fonctionnement et maintenance de l'équipement, validation et accessibilité des résultats, prévention et gestion des risques (équipements de protection, stockage des réactifs, gestion des déchets, santé et sécurité au travail)
 - * organisation des contrôles et d'analyses : conception d'un plan de contrôle relatif au process de fabrication ou au protocole expérimental, organisation du travail (organisation des locaux, des équipements, circulation des matières et des personnes, traçabilité), planification des activités, réalisation d'un plan d'échantillonnage, choix des méthodes d'analyses adapté au contexte, gestion et stockage du petit matériel et des consommables
 - * valorisation des résultats d'activités : identification de la problématique posée par le commanditaire des analyses, formulation et mise en oeuvre d'un protocole adapté (réalisation d'un planning, évaluation des coûts), présentation et traitements des résultats, analyse critique, communication des résultats obtenus