

# BTSA QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE & ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES (BIOQUALIM) - AVIGNON

SUD PACA

**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

## Cette formation est destinée aux...

Le **BTS Bioqualim** s'adresse aux titulaires d'un **bac à dominante scientifique** (général, technologique ou professionnel) ou d'un **parcours universitaire scientifique**, souhaitant développer des compétences clés pour **piloter un atelier de production agroalimentaire**. La formation prépare à **organiser et manager une équipe, contrôler et optimiser la production** (qualité, délais, quantités, traçabilité), tout en intégrant les enjeux d'**hygiène, de sécurité, d'environnement** et d'**innovation**, en lien avec l'ensemble des services de l'entreprise.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Objectifs :

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Maîtriser des technologies de transformation alimentaire et leurs contrôles
- Maîtriser les sciences et les outils liés à l'activité industrielle
- Gérer une équipe, des matériaux, des énergies et des matières
- Être l'interface Production / Qualité (autocontrôles matières premières, fabrication, produits finis)
- Intégrer les sciences et les méthodes liées à la maîtrise de la qualité des aliments
- Animer la démarche qualité au sein de la production (traçabilité, produits non conformes)
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et à l'application des procédures qualités
- Développer son autonomie
- S'adapter aux situations professionnelles
- Manager une équipe de travail
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process
- Garantir les performances d'une ligne de production
- Conduire une production agroalimentaire
- Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

### Métiers visés

- Technicien(ne) Production / Assistant Chef d'équipe
- Assistant(e) Qualité
- Technicien(ne) Recherche et Développement
- Conducteur/trice de ligne automatisée
- Technicien(ne) polyvalent Production / Qualité
- Technicien(e) Qualité Animation

### Programme

**Diplôme :** BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

**Secteur :** Production

**Durée :** 24 mois

### En bref

**Niveau prérequis :**

**BAC (diplôme de niveau 4)**

**Niveau du diplôme visé :**

**BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)**

**Public :** Être titulaire d'un BAC général (spécialité scientifique), technologique (STL, STAV) professionnel (BP IA, Bac Pro PIPAC) - Possibilité d'être issu-e d'une FAC scientifique

**Modalités d'admission :**

Dossier de candidature - entretien de recrutement - réalisation d'un test de personnalité

**Code RNCP :**

**36937**

### Le campus



**Lycée  
FRANÇOIS  
PÉTRARQUE**

**UFA - Lycée François Pétrarque**

3592 Route de Marseille  
84911 Avignon

**Téléphone :** 0490315513

**Email :** contact@ifriasudpaca.com

**Site :** <https://www.lycee-petrarque.fr/>

Enseignements généraux :

- Français et documentation TECAD
- Participation au projet Voltaire
- Mathématiques
- Economie générale, de filière et droit du travail
- Anglais technique
- EPS
- Physique - chimie - biochimie - Microbiologie
- Module d'enseignement initiative locale - EIL

Enseignements spécifiques :

- Génie alimentaire ( processus de transformation)
- Génie industriel (matériels, machines utilisées)
- Analyses sensorielles
- Gestion de projet
- Gestion de la production alimentaire
- Mise en place du système qualité et traçabilité

## Rythme de la formation

---

- 2 semaines en centre de formation/ 2 semaines en entreprise (hors période estivale)
- 1358 heures de formation en centre de formation
- Environ 65% de présence en entreprise

## Méthodes pédagogiques

---

L'enseignement est organisé en 4 thématiques :

- 1er semestre : diagnostic d'atelier et contrôle qualité
  - 2ème semestre : Gestion de la production et projet ESC
  - 3ème semestre : Innovation et RSE
  - 4ème semestre : initiation à la gestion et production dans le milieu brassicole
- 
- Cours (présentiel) / Travaux dirigés / Travaux pratiques dans une halle technologique
  - Salle équipée d'ordinateurs
  - Visites techniques d'entreprises
  - Projets
  - Centre de ressources

## Méthodes d'évaluation

---

- Évalués sous forme de CCF uniquement
- Soutenance orale de projet d'entreprise
- Validation par blocs de compétences possible

## Cout de la formation

---

Prix de la formation :

- Pour les **apprentis.es** :

## Une question ?

Contactez-nous

**04 90 31 55 13**

- gratuite car elle est financée par les entreprises et les **OP**érateurs de **CO**mptences (financeurs)
- Pour les **entreprises**, prise en charge totale ou partielle selon votre **OPCO** :
  - adhérentes & non-adhérentes\* : 13 700€ HT

\* Au réseau régional Food'In Provence Alpes Côte d'Azur

## Informations légales

Code RNCP 36937 – BTSa – Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)  
Diplôme délivré par MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE et enregistré le 10/10/2022  
[Fiche RNCP](#)

### Notre partenaire, lieu de la formation :

Lycée François Pétrarque à Avignon

### Accessibilité:

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (Etude de l'intégration avec le référent handicap)

## Comment rejoindre le BTSa QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAITRISE SANITAIRE & ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES (BIOQUALIM) - AVIGNON

### 1. Postuler

1. Adresser un dossier de candidature à l'IFRIA (préadmission) et/ ou s'inscrire sur Parcoursup
2. Réaliser un entretien de motivation et un test de personnalité

### 2. Admission

3. Recherche d'entreprise – vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé
  - Aide à la rédaction du CV avec l'IA
  - Préparation aux entretiens d'embauche avec les entreprises avec l'IA

### 3. Inscription

4. Votre inscription à IFRIA est définitive dès que vous avez signé un contrat de professionnalisation ou en apprentissage avec un employeur.
5. Rentrée mi-septembre au lycée François Pétrarque

## INDICATEURS PROMOTION 2025

**100 %**

de réussite à l'examen final

**82 %**

de poursuites d'études

**0 %**

d'insertion professionnelle

**8 %**

d'abandon

**100 %**

de recommandation entreprises

**0 %**

de rupture

**91 %**

de recommandation apprenants