



Alimentation Laboratoire  
Qualité  
Transformation des produits  
Commerce

**BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)**  
Option Produits laitiers / Aliments & processus technologiques / Produits céréaliers

**Description**

*Brevet de technicien supérieur agricole – niveau 5*

Le BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM), appelé jusqu'en 2022 BTS STA -Sciences et technologies des aliments, est accessible aux titulaires d'un bac général scientifique, technologique (STAV, STL), ou professionnel (Bio-industrie des Transformations, Laboratoire), ou issus d'études supérieures à dominante scientifique.

Il forme des techniciens en technologie alimentaire qui pourront évoluer dans les secteurs de la production alimentaire, de la qualité, de la recherche/développement mais aussi de l'achat/logistique ou du commerce.

3 options sont proposées : PRODUITS LAITIERS // ALIMENTS ET PROCESSUS TECHNOLOGIQUES (APT) // APT ORIENTÉ PRODUITS CÉRÉALIERS

Chacune d'elles permet d'approfondir les connaissances scientifiques, techniques et économiques liées au secteur professionnel concerné.

Le diplômé doit maîtriser tant le procédé que le produit.

Il doit aussi maîtriser une langue étrangère.

Il évoluera dans des entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires de tous types : lait ; viande ; céréales, huiles et corps gras ; sucre ; boissons et alcools ; et autres produits alimentaires.

**Compétences visées :**

- Maîtrise des procédés et technologies de la transformation alimentaire
- Gestion d'une équipe, des matériels, des énergies, des matières
- Maîtrise de la qualité des aliments
- Animation et gestion d'une équipe de travail

**Débouchés Métiers**

Les domaines de la transformation, de l'innovation et du contrôle alimentaire proposent de nombreux emplois, souvent mal identifiés.

De belles opportunités d'évolution de carrière sont offertes aux salariés motivés par l'agroalimentaire.

Ex :

Technicien supérieur de production, chef de fabrication, Responsable d'atelier (fabrication-conditionnement), pilote d'installation automatisée, pilote de process, technicien contrôle qualité, technicien recherche-développement, responsable de laboratoire, animateur qualité, conducteur de moulin, responsable de silo, ingénieur en industrie céréalière / agroalimentaire technico-commercial en agroalimentaire, responsable de la logistique et ou de la maintenance industrielle.

**Poursuites d'études**

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

- Licence professionnelle Conception-Production-Management en Industries de l'alimentation
- Licence professionnelle QSA Qualité et sécurité des aliments
- Ingénieur agroalimentaire

**Voies d'accès au sein du réseau Réana**

Formation initiale scolaire	X
Formation par Apprentissage	X
Formation continue pour adultes	X

**Lieux de la formation**

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adulte
LEGTPA Etienne Restat – Sainte Livrade sur Lot (47) Lycée de l'alimentation ENILIA – ENSMIC – Surgères (17) LEGTPA La Peyrouse – Périgueux (24) LEGTPA Limoges Les Vaseix – Verneuil sur Vienne (87)	CFA Dordogne – site de Périgueux (24) CFPPA / UFA Les Sicaudieres – Bressuire (79) CFA ENILIA – ENSMIC- Surgères (17) CFAA 64 – Montardon (64)	CFPPA Enilia-Ensmic – Surgères( 17) CFPPA 47 – Sainte Livrade