



BTSa BioQUALIM

Qualité, alimentation, innovation
et maîtrise sanitaire

Les secteurs d'activité

ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES:

- de transformation de produits laitiers
- de transformation de la viande
- de fruits et légumes
- de fabrication de boissons
- de produits de boulangerie et pâtisserie ...

EXPLOITATIONS AGRICOLES:

- Valorisation de productions agricoles
- Ateliers fermiers, circuits courts

Les conditions d'admission

Formation ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général avec spécialités scientifiques, d'un bac technologique STL, STAV, STI2D, ST2S ou professionnel Bio-industries de Transformation, Laboratoire contrôle-qualité ou métiers de bouche.

Procédure d'inscription via la plateforme **Parcoursup** à partir de janvier : <https://www.parcoursup.fr/>

Les débouchés

- Technicien en production alimentaire artisanale et industrielle
- Technicien Qualité en industries et laboratoires
- Technicien Recherche et Développement en Laboratoire associé à l'industrie
- Technico-commercial en produits alimentaires
- Auditeur Qualité en industrie
- Responsable Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement
- Lancer sa propre activité (transformation à la ferme, micro-brasserie, ...)

Les poursuites d'études

- Licence professionnelle
- Troisième année de B.U.T
- École préparatoire pour des formations supérieures
- École d'ingénieur
- Licence et Master
- Certificat de spécialisation

Organisation de la formation

- Délivrance de 30 crédits européens (ECTS) par semestre : cette formation s'inscrit dans le format du LMD "Licence, Master et Doctorat"
- Chaque unité d'enseignement (UE) est évaluée en fin de semestre en contrôle continu

Semestre 1

- UE1-1 Info com dans la réalité socioéconomique et professionnelle
- UE1-2 Produits alimentaires : maîtrise du processus de création
- UE1-3 Pour une qualité maîtrisée

Semestre 2

- UE2-1 Contrôles au service de la performance
- UE2-2 Conduite de projet pour une stratégie d'entreprise plus responsable
- UE2-3 Contrôle qualité

Semestre 3

- UE3-1 Planification et gestion de la production alimentaire
- UE3-2 Valorisation des produits d'un terroir

Semestre 4

- UE4-1 Fiabilité et performance d'une ligne de production
- UE4-2 Débats d'idées pour une communication adaptée
- UE4-3 Transformation alimentaire et ses impacts

Sur les 2 ans

- UE3-3 Éducation Physique et sportive
- UE3-4 Accompagnement au projet personnel et professionnel
- UE4-4 Of course ! (Anglais)

15 semaines de stage en France ou à l'étranger - Un voyage d'étude

Nos atouts



- Un atelier de transformation alimentaire équipé toutes filières de produits
- 4 laboratoires scientifiques
- Un amphithéâtre



- Petits effectifs
- Accompagnement personnalisé



- Infrastructures sportives
- Internat étudiant
- Accessibilité transports (SNCF, Péribus)

Informations et inscriptions

Lycée La Peyrouse - Agrocampus Périgord
113 avenue Churchill
24 660 Coulounieix-Chamiers

☎ 05 53 02 62 00

✉ legta.perigueux@educagri.fr

🌐 <https://perigord.educagri.fr/>

📷 suivez-nous sur [agrocampus.perigord](https://www.instagram.com/agrocampus.perigord)

Établissement public de Dordogne

