



B TSA BIOQUALIM

Brevet Technicien Supérieur Agricole

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)

RNCP36937 (date de fin d'enregistrement : 31/08/2027)

Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

OBJECTIFS

Le diplôme de B TSA BIOQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court).

Le titulaire du diplôme de B TSA BIOQUALIM prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique, ...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental, ...).

CONDITIONS D'ADMISSION

Public cible : bacheliers, élèves en reconversion post-bac

Pré-requis : diplôme scientifique ou agroalimentaire, avoir entre 15 et 29 ans révolus. Il n'y a pas de limite d'âge si l'apprenti est reconnu comme travailleur handicapé.

Conditions d'inscription : les candidats doivent être titulaires d'un diplôme de baccalauréat, de brevet de technicien, diplôme d'accès aux études universitaires ou un autre diplôme ou certification de niveau 4

Modalités de sélection : diplôme, lettre de motivation, entretien, avoir un maître d'apprentissage.

Autre voie d'admission : Parcoursup, Partenaires de l'emploi (Mission locale...)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Le secrétariat vous répond sous un délais de 8 jours ouvrés dès votre prise de contact. Si vous êtes intéressé-e, dès réception des pièces justificatives, le recrutement vous reçoit pour un entretien sous un délais d'un mois. Dès validation de votre candidature, nous vous répondons sous un délais de 10 jours ouvrés.

Des modalités d'adaptation du parcours et des passerelles sont possibles en fonction de la situation du demandeur.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours magistraux, TD, TP en atelier agroalimentaire et entreprise tiers sous convention, visites, jeux pédagogiques...

DISPOSITIFS D'EVALUATION

Les modalités d'évaluation en vue d'obtenir ce diplôme sont les Contrôles en cours de formation (CCF) et les épreuves terminales nationales.

Identification de la formation

Voie de formation :
apprentissage

Diplôme de niveau 5

Durée : 1 400 heures sur 2 ans

Rythme : 21 semaines en formation et 31 semaines en entreprise par an

Date d'entrée : Septembre

Indicateurs de performance

Taux de réussite : 67%

Taux de poursuite d'étude : -%

Taux d'insertion professionnelle :
-%

Taux de rupture : -%

Taux de satisfaction : 70%

Responsables

Coordonnatrice de la formation
Caroline CROSNIER

Référente handicap
Cynthia RANGGEH

Contact

CFAA de St-Joseph
24 rue Raphael BABET
97480 SAINT JOSEPH
mail: cfa.st-joseph@educagri.fr
Secrétariat : 02 62 56 19 80

Plus d'information

Accueil EPL
du lundi au vendredi
de 7h30 à 12h00
et de 13h00 à 16h00

CONTENUS DE LA FORMATION

- C1. 1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- C1.2 Se situer dans des questions de société
- C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société
- C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
- C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel
- C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- C2.4 Conduire un projet
- C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- C3.2 Communiquer en langue étrangère
- C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés
- C4.1 Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- C4.2 Optimiser l'activité de l'équipe
- C4.3 Gérer une situation à enjeu particulier
- C5.1 Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
- C5.2 Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
- C5.3 Configurer un outil de production adapté au process de fabrication
- C6.1 Concevoir un plan de contrôle
- C6.2 Mettre en œuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- C6.3 Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- C6.4 Mettre en œuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises
- C7.1 Planifier une production
- C7.2 Réaliser une fabrication
- C7.3 Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication
- C8.1 Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement
- C8.2 Participer à la démarche qualité de l'entreprise
- C8.3 Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

GRILLE DE SALAIRE

Age de l'apprenti	moins de 18 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
En 1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
En 2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

APRES LA FORMATION

Il est possible à la fin de la formation de poursuivre ses études : licence pro, master, école d'ingénieur agro-alimentaire, ou de rejoindre le monde professionnel.

Les débouchés métier sont : Responsable de production, Responsable d'atelier, Manager de proximité, Technicien Recherche et Développement, Agent de production, Conducteur de ligne, Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement, Technicien de laboratoire agroalimentaire etc. dans des entreprises agroalimentaires telles que les industries laitières, de transformation de la viande, industries de fabrication de boissons, etc.

AVANTAGES DU CHOIX DE CETTE FORMATION

Grâce à cette formation, l'apprenti-e découvrira un métier et ses pratiques lors de la formation, ainsi qu'une grande variété de métiers et d'entreprises où il-elle pourra exercer. L'agro-alimentaire est le premier secteur industriel de la Réunion et l'un des plus gros recruteurs.

Plus d'information sur l'apprentissage

Statut : salarié-e
Rémunération : grille en vigueur

Aide à l'employeur :
jusqu'à 6 000 euros (sous conditions)

Selon le statut de l'entreprise, le financement de la formation est totalement pris en charge par l'OPCO de cette dernière.

Plus d'information sur la vie du centre

Internat sur demande
Resto-self sur demande
Parking
Activités socio-culturelles
Accompagnement social

Les frais pédagogiques éventuels

Achat d'Équipement de protection individuelle (EPI) :
aux environs de 100 euros.

Nos réseaux

Site internet



facebook



instagram



linkedin

