

BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries

Objectif

Dans une grande entreprise, le titulaire de ce BTS exerce les fonctions d'animateur des actions qualité. Dans une petite entreprise, il peut être le collaborateur direct du chef d'entreprise ou du responsable de fabrication ; il peut aussi être chargé du contrôle de conformité. Il assure à la fois la maîtrise et le suivi de la qualité à tous les niveaux de la production (approvisionnement, préparation, fabrication, répartition, conditionnement, emballage). Il vérifie le niveau de qualité des produits.

Ce technicien travaille essentiellement dans les industries alimentaires et les bio-industries, mais aussi dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique [Replier](#)

- [Dates & lieux \(1\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• Clermont-Ferrand - Du 03/09/2018 au 03/07/2020

- 20 rue Jean Richepin - 63037 Clermont-Ferrand
- [Lycée Sidoine Apollinaire](#) - Tél : 04 73 41 20 20
- Contact : Contacter l'organisme formateur ([Contacter](#)) - Tél : 04 73 41 20 20

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Education Nationale	--	Ouvert

Public : Public de la formation initiale

Aire de recrutement : Pays

Programme

En plus des enseignements généraux (français, langue vivante, économie-gestion, mathématiques, sciences physique), la formation comporte des enseignements professionnels :

- biochimie-biologie (6 h hebdomadaires en 1re année, 2 h hebdomadaires en 2e année) : ces matières sont indispensables pour comprendre la structure, les propriétés des aliments et des produits d'origine biologique : biochimie ; microbiologie ; toxicologie.

- sciences des aliments (4 h hebdomadaires en 2e année) : étude des grands groupes d'aliments : lait, viandes, céréales, légumes, etc.

- qualité (1 h hebdomadaire en 1re année, 4 h hebdomadaire en 2e année) : audit, échantillonnage, méthode de mesure ; méthode d'analyse, traitement des données ; mise en place de l'assurance qualité, auto-contrôle.

- informatique appliquée (2 h hebdomadaires en 1re année) : logiciels bureautiques ; outils informatiques associés à des appareils utilisés dans le domaine professionnel.

- génie industriel (5 h hebdomadaires en 1re année, 7 h hebdomadaires en 2e année) : apprentissage des outils intervenant dans la qualité pour les domaines liés à la production : fabrication, emballage, hygiène des locaux et des installations...

- techniques d'analyse (7 h hebdomadaires en 1re année, 8 h hebdomadaires en 2e année) : travaux pratiques sur les analyses automatiques ; techniques de dosage ; analyses sensorielles.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage dans des entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques pendant 12 semaines (réparties en deux périodes). Il effectue un stage ouvrier de 4 semaines en 1re année puis un stage de 8 semaines en 2e année portant sur la qualité.

[Fiche détaillée sur le site de l'organisme](#)

Validation de la formation

[BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries](#)

Niveau de sortie : Niveau III : BTS, DUT

Métiers préparés

[Contrôleur/euse de performances](#)

[Qualiticien/ne](#)

[Responsable qualité en agroalimentaire](#)

[Technicien/ne biologiste](#)

[Technicien/ne chimiste](#)

Modalités pédagogiques

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

2 ans heure(s)

Admission

Niveau d'entrée :

niveau IV (BP, BT, baccalaureat professionnel ou technologique)

Organisme responsable

[Lycée Sidoine Apollinaire](#)

20 rue Jean Richepin
63037 Clermont-Ferrand

Tél : 04 73 41 20 20

Fax : 04-73-41-20-10

Mail : ce.0630020E@ac-clermont.fr

Site web : <http://lyc-apollinaire.entauvergne.fr/Portail/>

Réf : 03_FI08985

Mise à jour : 07/08/2018
