BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE (BTSA BIOQUALIM)

EN FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Durée : 2 ans

RNCP n°36937

Enregistré le 01.09.23



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
IFRIA
LA FORMATION DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE

Campus Marmilhat
Ensemble, cultivons l'excellence

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les capacités nécessaires à l'exercice du métier de technicien supérieur en agroalimentaire
- Acquérir les connaissances nécessaires à l'obtention d'un diplôme

Le BTSA BIOQUALIM :

- Diplôme de niveau 5 délivré par le ministère de l'Agriculture
- Permet de devenir :
  - Conducteur de ligne/process
  - Technicien de fabrication
  - Assistant qualité
  - Technicien Recherche & Développement
- Permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire : Licence, école d'ingénieur ...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Séquences de formation en salle & travaux pratiques

PLATEAUX TECHNIQUES

- Un atelier de transformation de produits alimentaires (végétaux, céréales, lait et viande)
- Laboratoire biochimie et microbiologie
- Salles informatiques
- Un CdR (Centre de Ressources) et un CDI (Centre de Documentations et d'Informations)

ACCÉDER À LA FORMATION

Durée	1 400H de formation en centre sur 2 ans soit 48 semaines de formation sur 2 ans.
Public	Jeunes de 15 à 29 ans
Conditions d'admission Prérequis	Etre titulaire d'un BAC général, technologique ou professionnel IFRIA : 04 73 14 24 88 Lundi-Ven 8h30-17h contact@ifria-ara.fr Réponse sous 24H
Financement	Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage, aucun frais de formation pour l'apprenti.
Rémunération	Pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et de l'année d'apprentissage.
Repas Hébergement Accessibilité	Possibilité de restauration et d'hébergement Le centre intègre la démarche H+ Nous contacter pour plus d'information sur l'accessibilité

CONTENU DE FORMATION

En fonction de la demande : Possibilité d'établir un plan de formation avec les modules ou les blocs de compétences souhaités.

Blocs de compétences

La validation de l'ensemble des modules permet l'obtention du diplôme
Le BTSa BIOQUALIM est obtenu pour 100% en contrôle continu de formation

MODULES	CONTENUS	VOLUME HORAIRE
C1	S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	110H
C2	Construire son projet personnel et professionnel	222H
C3	Communiquer dans des situations et des contextes variés	146H
C4	Manager une équipe de travail	60H
C5	Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process	215H
C6	Garantir les performances d'une ligne de production	323H
C7	Conduire une production agroalimentaire	264H
C8	Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise	60H

Consultez l'ensemble des taux disponibles sur notre site internet.
Les indicateurs de résultats sont disponibles sur www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

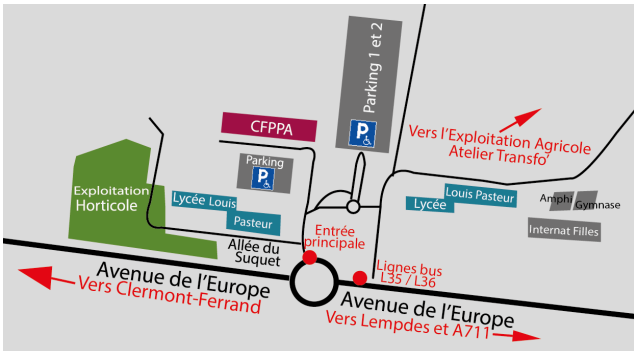
LE CENTRE

Situé à proximité de Clermont-Ferrand, le CFPCA de Marmilhat regroupe depuis 2019 la formation professionnelle continue et la formation par apprentissage. Il prépare aux métiers des secteurs de l'agriculture, du paysage, de l'agroalimentaire, de la fleuristerie, du commerce et de l'animalier.

Intégré à un campus dynamique de près de 1 000 apprenants, le CFPCA offre un environnement sécurisé et un cadre de vie agréable, propice à la réussite et à l'épanouissement des jeunes. Activités sportives, foyers, associations d'élèves et espaces de vie participent pleinement à la convivialité et à la richesse de la vie sur le campus.



Campus de Marmilhat, cultivons l'excellence



Un projet de formation ? Parlons-en !

Scannez le QR Code pour nous contacter.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap, conformément à la réglementation en vigueur.

Campus de Marmilhat - CFPCA

Allée du Suquet - BP 70024
63370 Lempdes

Tél. : 04 73 91 63 04

cfppa.marmilhat@educagri.fr
www.marmilhat.fr
Resp. filière : Aurore VERMASSEN
aurore.vermassen@educagri.fr

Suivez-nous sur :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

L'AVENTURE DU VIVANT

Natur'Académie

SITE ACCESSIBLE

Actualisé le : 06/11/2026