



SCIENCES & NATURE
DU MORBIHAN

PONTIVY | ST-JEAN-BRÉVELAY | HENNEBONT

BTsSa BioQuaLIM

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire

LEGTA de Pontivy - Le Gros Chêne

LE DIPLÔME

Vous pouvez vous lancer dans le BTsSa BioQuaLIM si vous êtes issu de Terminales Générales et Technologiques, de préférence du secteur scientifique ou industriel. Ce BTsSa est aussi accessible aux titulaires de certains Bacs Professionnels.

Cette formation nécessite de bonnes aptitudes pour la Biologie et la Physique-Chimie.

Inscrivez-vous sur www.parcoursup.fr.

LE PROGRAMME

Vos deux années de BTsSa BioQuaLIM comprendront 25 % du temps de formation dédié à l'enseignement général. Les 75 % restants sont matérialisés par l'enseignement professionnel (génie alimentaire et industriel, microbiologie, biochimie...) dont un tiers sous forme de travaux pratiques en hall technologique et laboratoire. S'y ajoutent un EIL (Enseignement d'Initiative Locale) : commercialisation des produits alimentaires en circuit court avec un voyage d'études. 14 semaines de stage en entreprise sont également nécessaires pour obtenir le diplôme.

La formation est dispensée en quatre semestres.

L'obtention du diplôme repose sur l'évaluation en contrôle continu. (CCF)

APRÈS LE DIPLÔME

Avec votre BTsSa BioQuaLIM, les opportunités sont multiples. Vous pourrez ensuite poursuivre vos études en Licences Professionnelles ou en Écoles d'ingénieurs agroalimentaires sur concours. Vous trouverez également de nombreuses possibilités d'insertion au sein du premier secteur industriel français en termes d'emplois : conducteur·rice de ligne de production, responsable d'équipe, responsable d'atelier, technicien·ne qualité, technicien·ne recherche et développement...

BON À RETENIR

Le BTsSa BioQuaLIM forme des technicien·ne·s supérieur·e·s capables de travailler dans tous les domaines de l'industrie alimentaire humaine et animale.

ÉQUIPEMENT

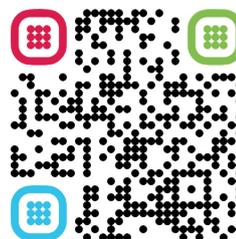
- 6 laboratoires spécialisés
- Un hall technologique
- Une exploitation agricole
- Repas matin, midi et soir
- Logement dans l'établissement, en résidence universitaire ou en ville
- Hébergement pour les apprentis
- Navettes bus et cars

Sous réserve d'erreurs typographiques, d'impression ou d'omission • Photos et caractéristiques non contractuelles - Les caractéristiques et prix peuvent être changés sans préavis - Mars 2023.



Avec cette formation, les technicien·nes supérieur·es vont être capables de maîtriser la qualité et la sécurité alimentaires depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit conditionné.

SUIVEZ-NOUS !



SITE DE PONTIVY

Rue de Bretagne
56300 Pontivy

Contacts
02.9725.93.10
www.campus-snm.fr

SITE DE ST-JEAN-BREVELAY

Le Suillo - BP4
56660 St-Jean-Brevelay

Contacts
02.9760.31.93
www.campus-snm.fr

SITE D'HENNEBONT

76 rue du Talhouët
56701 Hennebont

Contacts
02.9736.23.40
www.campus-snm.fr

EPLFPA de Pontivy-Saint-Jean-Brevelay-Hennebont - Rue de Bretagne BP181 - 56308 Pontivy Cedex

