

## Quel public ?

Titulaires d'un *baccalauréat général scientifique*  
ou d'un *baccalauréat technologique (STL, STAV, ST2S..)*

## Quel profil ?

- Etre curieux, avoir envie de découvrir le domaine de la qualité
- Disposer de compétences relationnelle et de communication
- Etre capable de mobiliser des connaissances scientifiques pour résoudre une problématique qualité.

## Quelle poursuite d'étude ?

- Licence professionnelle animateur qualité, sécurité, environnement, Master professionnel.
- Classe préparatoire d'entrée en écoles d'ingénieurs en 1 an (après un bac +2).

## Quelle formation ?

**2 ans dont 12 semaines de stage en milieu professionnel :**  
**4 semaines en 1<sup>ère</sup> année,**  
**8 semaines en 2<sup>ème</sup> année.**



Entreprise  
› alimentaire



Restauration  
› collective



Industrie  
› pharmaceutique  
› cosmétique



Laboratoire  
› d'analyse  
› de contrôle

lycée Sidoine Apollinaire

# BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET BIO-INDUSTRIES

## HORAIRES DE FORMATION

Disciplines	1 <sup>ère</sup> année 30 semaines		2 <sup>ème</sup> année 22 semaines	
	Cours	TP/TD	Cours	TP/TD
<b><u>Enseignements généraux</u></b>				
Anglais	1 h	1 h	1 h	1 h
Mathématiques	1 h	1 h	1 h	1 h
Sciences physiques et chimiques	1 h	2 h	1 h	1,5 h
<b><u>Enseignements professionnels et technologiques</u></b>				
<b>Bioexpertise au service de la qualité :</b> Connaissances des bioproduits (aliments, médicaments, échantillons de laboratoire) Procédés de bioproduction (stabilisation, séparation...) Hygiène, sécurité, environnement	6 h		5 h	
<b>Pratiques opérationnelles de la qualité :</b> Techniques de bioproduction Techniques d'analyses (Biochimie, Microbiologie, Immunologie, Analyse sensorielle, Métrologie)		8.5 h		9.5 h
<b>Management de la qualité</b>	3 h	1 h	4 h	1 h
<b>Relations et communications professionnelles</b>	3 h	1 h	2 h	1 h
<b>Accompagnement personnalisé/projet</b>		2 h		2 h
<b>TOTAUX HORAIRES</b>	<b>15 h</b>	<b>16,5 h</b>	<b>14 h</b>	<b>17 h</b>
	<b>31,5 h</b>		<b>31 h</b>	

### Particularité

Les travaux pratiques de bioproduction ont lieu sur site industriel (ADIV - Biopôle de Clermont Limagne) avec utilisation du matériel des entreprises.

Travaux pratiques au Lycée S. Apollinaire et sur site industriel



Pour toutes informations complémentaires,  
vous pouvez consulter le **Site Internet du Lycée** : <http://www.lycee-sidoine-apollinaire.fr>  
ou vous adresser au **Secrétariat du Lycée**