

Le BTS Bioqualité forme des professionnels capables de garantir la qualité et la sécurité des produits et des procédés dans les industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, les laboratoires et les établissements de santé.

Quel public ?

- **Élèves de terminale :**
 - Bac général à dominante scientifique
 - Bac Technologique (STL, STAV, ST2S...)
 - Bac Pro PIPAC, LCQ

Quel profil ?

- Être curieux et avoir envie de découvrir la qualité
- Avoir de bonnes capacités relationnelles et de communication
- Savoir mobiliser des connaissances scientifiques pour résoudre des problématiques

Quelle formation ?

Durée : 2 ans

- Formation **théorique** : 31-32 heures de cours par semaine environ
- Formation **pratique** : 13 semaines de stages (6 semaines en 1^{ère} année + 7 semaines en 2^{ème} année)

Quel volume horaire de formation hebdomadaire ?

Matières	1re année 30 semaines	2e année 22 semaines
Enseignements généraux :		
- Anglais	2 h	2 h
- Mathématiques	2 h	2 h
- Sciences physiques et chimiques	3 h	2,5 h

Enseignements professionnels et technologiques :		
- Bioexpertise au service de la qualité : <ul style="list-style-type: none"> . Connaissances des bioproduits (aliments, médicaments, échantillons de laboratoire) . Procédés de bioproduction (stabilisation, séparation...) . Hygiène, sécurité, environnement 	6 h	5 h
- Pratiques opérationnelles de la qualité : <ul style="list-style-type: none"> . Techniques de bioproduction . Techniques d'analyses (microbiologie, biochimie, immunologie, analyse sensorielle, métrologie) 	9 h (TP/TD)	9 h (TP/TD)
- Management de la qualité	4 h	5 h
- Relations et communications professionnelles	4 h	3 h
- Accompagnement personnalisé/projet	2 h	2 h

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

Quelles poursuites d'études ?

- Entrée immédiate dans la vie active
- Licences professionnelles : qualité, sécurité sanitaire, biotechnologies ou agroalimentaire
- Écoles spécialisées : contrôle qualité, hygiène, laboratoires
- Bac + 3 universitaire : biologie, chimie, environnement

Quels métiers ?

- Technicien/ne qualité,
- Responsable qualité,
- Animateur/trice QHSE,
- Contrôleur/euse qualité,
- Technicien/ne de laboratoire, bio-qualiticien/ne,
- Assistant/e qualité, auditeur/trice

Le rôle du qualicien :

- Contrôle les procédés et veille à la conformité
- Gère les risques et les non-conformités
- Assure la sécurité et la satisfaction des clients

Secteurs d'intervention :

- Grande distribution
 - Industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques
 - Laboratoires de contrôle
 - Établissements de santé
 - Organismes de conseil
- Entreprises d'hygiène et de propreté



**“Analyser, contrôler, sécuriser :
devenez technicien de la qualité en biologie.”**

Candidatures de janvier à mars sur ...



Pour toutes informations complémentaires :

Vous pouvez consulter le site internet du lycée : <http://lycee.sidoine-apollinaire.fr>

ou vous adresser au secrétariat du lycée

Lycée Sidoine Apollinaire