

# BTS AGROALIMENTAIRE

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)



Nouveauté rentrée 2023

*Espace  
résidentiel  
étudiant*

## OBJECTIFS DE FORMATION

Le **BTS BIOQUALIM** prépare notamment au métier de chef d'équipe en production. L'étudiant(e) apprend les pratiques et méthodes de travail indispensables à l'exercice du métier et en lien avec le génie alimentaire, le génie industriel, la biochimie et la microbiologie.

## PRÉREQUIS

Quel que soit votre établissement d'origine et votre lieu de résidence, vous pouvez vous inscrire après le baccalauréat ou un diplôme équivalent en BTS BIOQUALIM au Lycée François Pétrarque (lycée agricole public non sectorisé) dans la limite des places disponibles.

## MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Conducteur de ligne ou Chef d'équipe en production, Technicien ou assistant qualité, Technicien recherche & développement, management, maintenance, logistique...

- Licences professionnelles
- Licences de Biologie, Biochimie, Microbiologie...
- Diplôme d'études européen supérieur (DEES)
- Ecole d'ingénieur sur dossier ou concours

## PRÉINSCRIPTION

Les préinscriptions se font de janvier à mars via la plateforme nationale d'inscription de l'enseignement supérieur Parcoursup ([www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)).

## LE BTS EN BREF

- **Modalités** : formation initiale scolaire
- **Bourses** : sur dossier crous
- **Restauration** : self accessible à tous
- **Hébergement** : nous contacter
- **Durée de formation** : 2 ans (1 740 heures)
- **Crédits Européens** : 120 ECTS
- **Stages** : 16 semaines : 2 semaines en décembre en première année, 11 semaines avant de rentrer en 2ème année sur la période estivale et 3 semaines de stage collectif sur les deux années.
- **Modalités d'examen** : 50% épreuves en cours de formation, 50% épreuves terminales
- **Organisation pédagogique** : cours collectifs, séminaires, visites d'entreprises du secteur de l'agroalimentaire
- **Plateaux techniques** : laboratoires spécialisés, cuisine pédagogique
- **Formation et handicap** : contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités

# BTS AGROALIMENTAIRE



## PROGRAMME DU BTS ET ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

L'enseignement est organisé en **4 domaines pluridisciplinaires** permettant d'acquérir :

- des connaissances générales et des méthodes de travail indispensables à de futurs techniciens supérieurs ;
- des connaissances scientifiques et techniques dans le secteur professionnel choisi ;
- les savoir-faire pratiques nécessaires à l'exercice du métier.

Les situations d'apprentissage sont variées : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques, stages collectifs et individuels, travaux de groupes...



## TAUX DE REUSSITE

# 100 %

en 2021 et 2022



PROGRAMME

	Horaires
Domaine commun	
Accompagnement au projet personnel et professionnel ( <i>diverses disciplines</i> )	87h
Organisation économique, sociale et juridique ( <i>Économie</i> )	87h
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation ( <i>Français, Éducation socioculturelle, Documentation</i> )	174h
Langue vivante ( <i>Anglais ou Espagnol</i> )	116h
Éducation physique et sportive ( <i>EPS</i> )	87h
Domaine professionnel	
Traitement de données ( <i>Mathématiques</i> )	72h30
Technologies de l'information et du multimédia ( <i>TIM</i> )	43h30
L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement ( <i>Économie</i> )	48h
L'atelier de transformation ( <i>Économie, Génie Alimentaire, Génie Industriel</i> )	140h30
Le processus de fabrication ( <i>Génie Alimentaire, Génie Industriel</i> )	145h
La composition et les évolutions des produits alimentaires ( <i>Biochimie, Microbiologie, Statistiques</i> )	130h30
Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement ( <i>Génie Alimentaire, Microbiologie</i> )	72h30
Aliments et processus technologiques ( <i>Génie Alimentaire, Microbiologie, Économie</i> )	275h30
Module d'initiative locale (MIL) : Découverte des vins de la Vallée du Rhône	40h
Activité pluridisciplinaire	
Pluridisciplinarité ( <i>diverses disciplines</i> )	174h



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## CONTACT

Lycée François Pétrarque  
Campus Agroparc  
3592 route de Marseille  
BP 1208  
84911 AVIGNON cedex 9

✉ [legta.avignon@educagri.fr](mailto:legta.avignon@educagri.fr)  
☎ 04 90 13 43 13

🌐 [www.lycée-petrarque.fr](http://www.lycée-petrarque.fr)

Retrouvez-nous sur Facebook  
et Instagram : @lyceepetrarque