BTS BIOQUALIM



PANCE 203





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, la microbiologie (alimentation, boisson, cosmétiques).



PRÉREQUIS & PRÉINSCRIPTION

Vous pouvez vous inscrire après le baccalauréat général, technologique (STL, STAV, ...) ou professionnel en lien avec le BTSa Bioqualim. Les préinscriptions se font de janvier à mars via la plateforme nationale d'inscription de l'enseignement supérieur Parcoursup (www.parcoursup.fr). Ne pas hésitez à nous contacter.



MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Conducteur de ligne, Chef d'équipe en production, Technicien, 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

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 :** Sur 4 semestres, les étudiants sont évalués uniquement par contrôle continu, sans
- Organisation pédagogique : cours collectifs, séminaires, visites d'entreprises du secteur de

passer d'épreuves terminales.

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

PORTES OUVERTES 2025/2026

SAMEDI 13 DÉCEMBRE 9H-13H SAMEDI 7 FÉVRIER 9H-13H MARDI 5 MAI 17H30-19H

BTS BIOQUALIM





MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Le diplôme est intégralement délivré en contrôle continu. L'évaluation semestrielle des unités d'enseignement (système LMD) l'acquisition de l'ensemble des capacités visées. Chaque semestre permet la délivrance de 30 E.C.T.S, soit 120 E.C.T.S à l'issue des 2 ans, reconnus pour la poursuite d'études dans toutes les universités européennes.





80 %

session 2025





PROGR A MME

Les situations d'apprentissage sont variées : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques...

DOMAINE COMMUN	INDICATIFS
Accompagnement au projet personnel et professionnel (diverses disciplines)	87h
Organisation économique, sociale et juridique (Économie)	87h
Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (Français, Éducation socioculturelle, Documentation)	174h
Langue vivante (Anglais)	116h
Éducation physique et sportive (EPS)	87h
DOMAINE PROFESSIONEL	
Traitement de données (Mathématiques)	72h30
Technologies de l'information et du multimédia (TIM)	43h30
L'entreprise de transformation alimentaire dans son environnement (Économie)	48h
L'atelier de transformation (Économie, Génie Alimentaire, Génie Industriel)	140h30
Le processus de fabrication (Génie Alimentaire, Génie Industriel)	145h
La composition et les évolutions des produits alimentaires (Biochimie, Microbiologie, Statistiques)	130h30
Techniques d'analyse biologique, biochimique et microbiologique (BMB, Biologie)	203h
Le management de la qualité, de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement (Génie Alimentaire, Microbiologie)	72h30
Aliments et processus technologiques (Génie Alimentaire, Microbiologie, Économie)	275h30
Enseignement à l'initiative locale (EIL) : Microbrasserie, de l'orge et houblon à la bière	80h
ACTIVITÉ PLURIDISCIPLINAIRE	
Pluridisciplinarité (diverses disciplines)	174h





CONTACT

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

- lisa.moreno@educagri.fr
- 04 90 13 43 13
- www.lycée-petrarque.fr

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram: @lyceepetrarque