

# BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques

## BTSA BIOQUALIM

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23115652F — Mise à jour : 16 mars 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

## Contenu

### Objectifs

Les compétences du BTSA BIOQUALIM sont :

- Manager une équipe
- Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- Optimiser l'activité de l'équipe
- Gérer une situation à enjeu particulier
- Elaborer de nouveaux produits et process ou innovation technologique
- Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
- Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
- Configurer un outil de production adapté au process de fabrication
- Contrôler la production et la gestion des aléas :
- Concevoir un plan de contrôle
- Mettre en oeuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- Mettre en oeuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises
- Conduire la production :
- Planifier une production
- Réaliser une fabrication
- Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication
- Mettre en oeuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité :
- Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement
- Participer à la démarche qualité de l'entreprise
- Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Aucun prérequis**

Niveau de sortie

**Niveau BTS - Bac +2**

### Liste des certifications

**BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques**

**Métiers associés****H1210** — Intervention technique en études, recherche et développement**H1303** — Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel**H1502** — Management et ingénierie qualité industrielle**H1503** — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle**H2102** — Conduite d'équipement de production alimentaire**Dates et lieux de formation**

| N° session | Modalité   | Lieu   | Du         | Au         |
|------------|------------|--------|------------|------------|
| 1582543    | Présentiel | Rennes | 01/09/2024 | 29/06/2026 |
| 1902443    | Présentiel | Rennes | 31/08/2025 | 30/08/2027 |

Source : GREF Bretagne #23115652F