

BTSA

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire Bioqualim

La spécialité qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire mène vers le secteur de la transformation des aliments: lait, fruits et légumes, céréales, boissons, viandes, poissons et crustacés...



80 formations réparties sur le territoire national

Elles sont proposées via Parcoursup, dont 40 en apprentissage.

Elles sont ouvertes aux titulaires d'un baccalauréat professionnel, technologique ou général.

Enseignements professionnels de la spécialité



Les compétences professionnelles s'organisent autour de la gestion d'une ligne de production alimentaire et des contrôles qualité rattachés, du développement de produits alimentaires innovants et d'un management prenant en compte les attentes sociétales. Une option permet de découvrir le secteur laitier.

Insertion professionnelle

→ **93%** des diplômés de cette spécialité, entrés sur le marché du travail, sont en emploi 33 mois après l'obtention du diplôme (taux net d'emploi).

→ Secteurs d'emploi

Le secteur visé par le diplôme est celui de l'industrie agroalimentaire ou bien de la transformation alimentaire dans des petites structures (PME) ou en circuit court (à la ferme...).

→ Fonctions visées par le diplôme/spécialité

Les métiers visés sont responsable d'atelier de production ou responsable de production, responsable qualité, technicien recherche et développement, conducteur de lignes ou de machines.

67%

des diplômés dans cette spécialité poursuivent des études, dont 69% jusqu'au grade licence

Un enseignement de qualité en lien avec le vivant.



laventureduvivant.fr

agriculture.gouv.fr

OCTOBRE 2022