



Le BTS Bioqualité forme au métier de qualificateur dans les secteurs les plus porteurs de l'économie au XXIème siècle : agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique, santé, hygiène et sécurité, environnement.

Le titulaire du BTS Bioqualité est un assistant du responsable qualité voire exerce lui-même la responsabilité de la qualité après une licence ou quelques années d'expérience. Il veille à

la conformité des produits fabriqués aux exigences réglementaires et aux attentes des clients.

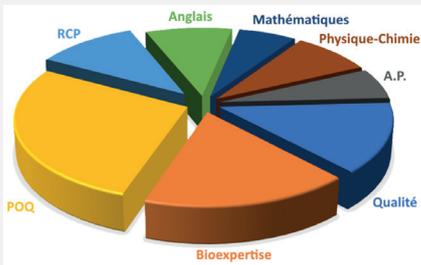
C'est un métier à l'interface du laboratoire, de la production et du management. Le qualificateur travaille autant à son bureau que sur le terrain, pour sécuriser les fabrications, planifier et organiser, conseiller et accompagner.

## Les Clés de la réussite

- De l'intérêt pour les matières scientifiques théoriques comme pratiques
- Du sérieux et de la rigueur dans le travail
- Un sens des responsabilités, du contact et de la communication

Les formations scientifiques proposées au lycée général et technologique ou au lycée agricole sont parfaitement adaptées et certains baccalauréats professionnels en bioindustries (BIT) ou laboratoire (LCQ) sont également une voie d'accès.

## Disciplines enseignées

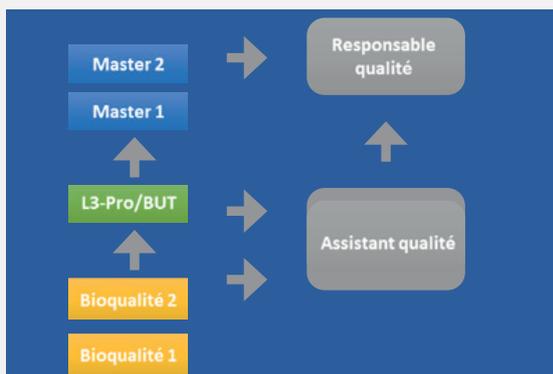


**Management de la Qualité** : Cœur du métier permettant d'acquérir des connaissances en management de la qualité appliquée à chaque secteur d'activité.

**Bioexpertise** : Connaissances en biotechnologie, génie des procédés, matières premières utilisées, ...

**Pratiques Opérationnelles de la Qualité** : Mise en œuvre pratique des connaissances au laboratoire d'analyse et en salle de production.

**Accompagnement personnalisé** : Renforcement des compétences, travail en groupe et démarche de projet.



## horaires

	1ÈRE ANNÉE	2ÈME ANNÉE
Management de la Qualité	4	5
Bioexpertise au service de l'organisme	6	5
Pratique Opérationnelle de la Qualité (POQ)	8,5	9,5
Relations et Communications Professionnelles (RCP)	4	3
Anglais	2	2
Mathématiques	2	2
Physique-Chimie	2	2,5
Accompagnement personnalisé	2	2

Deux périodes de stages en entreprise complètent la formation :

Ce premier stage se déroule dans une entreprise qui fabrique des aliments, des cosmétiques ou des médicaments. Elle permet à l'étudiant(e) d'appréhender tous les aspects du fonctionnement d'une entreprise : humains comme techniques et d'être sensibilisé(e) à l'importance de la qualité.

Cette seconde période de stage beaucoup plus spécifique doit mettre l'étudiant(e) face à une problématique de qualité. Il devra mettre en œuvre ses compétences pour proposer des réponses permettant à l'entreprise d'assurer la qualité

1ÈRE ANNÉE

5 semaines en fin d'année

2ÈME ANNÉE

7 semaines en janvier/ février

## Poursuites d'étude

- Université : accès à des licences professionnelles dans différents domaines de la qualité, de l'alimentaire, la pharmacie, de la santé, de l'environnement, des biotechnologies.
- Écoles : classes préparatoires pour intégrer les écoles d'ingénieurs des secteurs des bio-industries et des écoles vétérinaires