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

BTSA BIOQUALIM

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23115652F — Mise à jour : 17 novembre 2026

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

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	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau BTS - Bac +2**

Liste des certifications

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

Code RNCP : 36937

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
1902443S	Présentiel	Rennes	01/09/2025	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #23115652F