

Agro 
Campus
Dijon

 Lycée FK
Plombières



FICHE RNCP 15614

BTS AGRICOLE

BIOQUALIM - QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT



SUIVI PERSONNALISÉ



EIL

Alimentations pour demain : du
changement climatique à un système
alimentaire durable



10 À 16 SEMAINES DE STAGE

(possibilité de stage à l'étranger)



81% DE TAUX DE RÉUSSITE
(données sur 4 ans)

TU ES INTÉRESSÉ.E PAR

Une **formation supérieure BAC +2** dans le domaine de l'industrie agroalimentaire qui ouvre la voie à une **insertion professionnelle rapide** ou une **poursuite d'études**.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer les étudiants à travailler dans différents secteurs de l'agroalimentaire, (notamment la transformation des aliments, la qualité et la sécurité alimentaire, la recherche et le développement, la gestion de production).

PRÉREQUIS

- Bac général
- Bac technologique série STAV, STL, STI
- Bac professionnel
- 1^{er} cycle universitaire (réorientation vers une formation plus concrète)

MISE À JOUR : 01/2024

CONTENU DE LA FORMATION

Acquisition d'une solide formation en sciences et technologies appliquées à l'industrie agroalimentaire.

- **Chimie et Biochimie Alimentaire** : composition chimique des aliments, réactions chimiques pendant la transformation alimentaire, qualité et sécurité des produits.
- **Microbiologie Alimentaire** : étude des micro-organismes dans les aliments, leur rôle dans la fermentation, la détérioration alimentaire et la sécurité alimentaire, techniques de contrôle microbiologique.
- **Technologie Alimentaire** : différentes étapes de la transformation des aliments, de la récolte à la mise en marché (conservation, transformation, pasteurisation, stérilisation, surgélation...)
- **Contrôle et Assurance Qualité** : mise en place des procédures de contrôle qualité pour que les produits alimentaires respectent les normes de sécurité, de qualité et de conformité réglementaire.

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS :

Domaine commun (3 modules):

- Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- Construction du projet personnel et professionnel
- Communication

Domaine professionnel (5 modules) :

- Management d'une équipe de travail
- Élaboration d'un nouveau produit ou process
- Garantie des performances de la ligne de production
- Conduite d'une production agroalimentaire
- Politique qualité et stratégie RSE de l'entreprise agroalimentaire

Enseignement d'Initiative Locale : Alimentation pour demain « Du changement climatique à un système alimentaire durable ».



AU LYCÉE FK, AVOIR L'ATELIER TECHNOLOGIQUE À PORTÉE DE MAIN EST UN ÉNORME ATOUT. LA PLURI INNOV OFFRE UNE POSSIBILITÉ DE TRAVAIL SUR DES PROJETS PLURIDISCIPLINAIRES ET PROFESSIONNALISANTS.

ALIX, ÉTUDIANT EN BTS BIOQUALIM (19ANS)



OBTENTION DU DIPLÔME

L'obtention du diplôme se fait dans le cadre d'une organisation de la formation par la voie de la semestrialisation (consulter le site internet de l'établissement)

Le diplôme permet l'acquisition de 120 crédits ECTS (30 crédits par semestre) :

- 80 crédits aux capacités professionnelles spécifiques de la spécialité
- 40 crédits aux capacités du tronc commun



QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- Certificat de spécialisation
- BTS en un an
- Licence professionnelle
- Classe Agro/Véto.

Possibilité de préparer le concours d'entrée en école d'ingénieur par apprentissage avec le dispositif « ParéPour » (Institut Agro Dijon).

L'ATELIER TECHNOLOGIQUE ET LE LABORATOIRE D'ANALYSE SENSORIELLE



POUR ENSEIGNER LES PRATIQUES AGROALIMENTAIRES DANS DES CONDITIONS RÉELLES DE TRAVAIL

POUR ALLIER PÉDAGOGIE, PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

QUELS MÉTIERS ?

- Chef d'équipe de production
- Technicien de production
- Technicien Recherche & Développement
- Agent de production
- Conducteur de ligne
- Conducteur de machine
- ...



LE LYCÉE FÉLIX KIR, UN LYCÉE NATURE AUX PORTES DE DIJON



UN CADRE DE VIE VERDOYANT

Un établissement labellisé Éco-Lycée centré sur les valeurs de préservation de la biodiversité et du développement durable.



DES STRUCTURES ADAPTÉES

Un terrain de sport accessible durant la pause de midi et le soir, un foyer lycéens et étudiants, un internat à taille humaine.



UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Une restauration diversifiée qui privilégie les matières premières issues de circuits courts. Une équipe dynamique et à l'écoute des besoins.



UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE MOTIVÉE

Un enseignement basé sur des TP, des partenariats avec des professionnels, des projets pédagogiques et culturels et un accompagnement personnalisé.

Agro 
Campus
Dijon
Lycée FK
Plombières

ACCÈS AU SITE

10 minutes de la gare SNCF Dijon-Ville
Ligne B12 | arrêt Lycée Kir


Mobilités

NOS COORDONNÉES :



85 Rue de Velars, 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

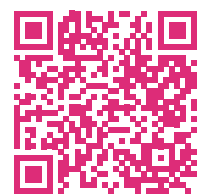


03 80 53 13 13



legta.plombières@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr