

**Agro
Campus
Dijon**

**Lycée FK
Plombières**



FICHE RNCP 36937

BTSA BIOQUALIM

QUALITÉ, ALIMENTATION, INNOVATION ET MAÎTRISE SANITAIRE



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



SUIVI PERSONNALISÉ



EIL

Alimentation pour demain



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 l'agroalimentaire, un secteur en pleine transition : écologie, énergie, circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental. Une formation qui ouvre la voie à une **insertion professionnelle rapide** ou à une **poursuite d'études**, avec en priorité le Bachelor agro en 1 an.

TU SERAS PRÉPARÉ.E À...

...devenir **technicien.ne supérieur.e dans la transformation des aliments**. Tu pourras travailler dans une grande entreprise, une PME ou même une ferme qui vend en circuit court.

Au quotidien, tu sauras :

- produire et transformer des aliments,
- contrôler la qualité et la sécurité des produits,
- créer de nouveaux produits (recherche et développement),
- organiser et gérer une production.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- Bac général ;
- Bac technologique série STAV, STL, STI2D ;
- Bac professionnel ;
- ou d'un 1^{er} cycle universitaire (réorientation vers une formation plus concrète).

MISE À JOUR : 10/2026

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 Plombières, l'Atelier technologique est tout près : on passe vite de la théorie à la pratique. Avec la Pluri'Innov, on travaille en équipe sur des projets concrets qui mélangent plusieurs matières et qui préparent aux métiers.

Alix, étudiant en BTSA BIOQUALIM



OBTENTION DU DIPLÔME

L'obtention du diplôme se fait dans le cadre d'une organisation de la formation par la voie de la **semestrialisation**.

Le diplôme permet l'acquisition de **120 crédits ECTS** (unité de mesure européenne qui quantifie la charge de travail nécessaire pour valider une formation universitaire ou un diplôme).



QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

Notre parcours privilégié : le Bachelor agro en 1 an « Alimentation et Agroalimentaire Durables – parcours Biotechnologies » co-construit par l'Institut Agro Dijon, l'ENILEA et Agro Campus Dijon.

Autres poursuites :

- Certificat de spécialisation
- Licence professionnelle
- Classe Agro/Véto

Vers l'école d'ingénieur : concours en apprentissage avec « 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 ?

- Technicien qualité
- Contrôle qualité
- Chef d'équipe de production
- Technicien de production
- Technicien R&D
- 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

DIVIA
Mobilités

NOS COORDONNÉES :



85 Rue de Velars, 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

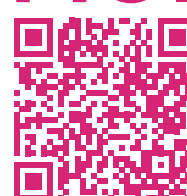


03 80 53 13 13



legta.plombieres@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr