



## OBJECTIFS

**Devenir** un professionnel en management d'équipe, en Qualité, Hygiène et Sécurité Alimentaire, en analyses microbiologiques, chimiques et physiques, en élaboration des produits alimentaires et en innovation.

**Acquérir** une expérience professionnelle grâce à cette formation par alternance.

**Concrétiser** votre emploi.

**Obtenir** un diplôme de niveau 5.

Possibilité de poursuites d'études en BTSA (en 1 an), Licence Pro, école d'ingénieur, concours fonction publique...

### Une formation porteuse d'emplois

Le technicien supérieur BioQUALIM exerce ses fonctions dans les secteurs :

- des industries laitières
- des industries céréalières
- des industries de la viande
- des industries des boissons
- autres produits tels que compléments nutritionnels...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Technicien en industrie agroalimentaire
- Agent de maîtrise en industrie agroalimentaire
- Chef d'équipe fabrication
- Gestion et contrôle de la qualité
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Manager de rayon
- ...

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance
- Cours magistraux
- Retours d'expériences
- Mises en situation pratique
- Travaux dirigés

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ecrite, orale et mise en situation pratique (ECCF).

## CONTENU DE LA FORMATION

### Une formation scientifique supérieure

#### Champs de compétences du tronc commun

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

#### Champs de compétences professionnelles

- Management d'équipe
- Conduite de la production
- Contrôle de la production et gestion des aléas
- Mise en oeuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Elaboration de nouveaux produits et process, innovation

## MODALITÉS PRATIQUES

### Sur 24 mois en alternance

2 à 3 semaines en entreprise

2 à 3 semaines au centre de formation

### Conditions d'admission

Parcoursup

Dossier de candidature

Entretien d'entrée

### Pré-requis

Etre titulaire du BAC

### Public concerné

Bac

1<sup>re</sup> année de BTS, licence, réorientation

### Statut

Contrat d'apprentissage, formation continue.

### Scolarité

Contrat d'apprentissage : formation gratuite et rémunérée.

Formation continue : prix – nous consulter.

## “ Témoignages ”

Ma formation à Moirans m'a permis d'intégrer une Ecole d'Ingénieur... pour être aujourd'hui Responsable d'un site de fabrication.

Julien

Mon BTS m'a permis de décrocher un CDI dans mon entreprise d'apprentissage en tant que Technicienne Qualité.

Virginie

## Accès / hébergement

La MFR Moirans est accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence et de Lyon) avec une gare Moirans La Galifette à 5' à pied de la MFR | **en voiture** par les grands axes autoroutiers (nombreux parkings autour de la MFR). **Internat sur place** avec une capacité d'hébergement de 70 lits répartis en 24 chambres de 2 à 4 lits avec sanitaires complets.

Des locaux aménagés et un formateur référent pour les personnes en situation de **handicap**.

**CFA MFR MOIRANS** - Etablissement favorisant l'accueil de personnes en situation de handicap  
184, route des Béthanies 38 430 Moirans • 04 76 35 41 60 • mfr.moirans@mfr.asso.fr • [www.mfr-moirans.org](http://www.mfr-moirans.org)

