



## OBJECTIFS

**Devenir** un professionnel dans les domaines de la transformation des aliments, des contrôles Qualité, des analyses microbiologiques et biochimiques, en Innovation.

**Acquérir** des compétences techniques managériales et relationnelles.

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

**Concrétiser** votre emploi.

**Obtenir** un BTS, diplôme de niveau 5.

Possibilité de poursuites d'études en 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, boulangerie, pâtisserie
- des industries de la viande
- des industries des boissons
- autres produits tels que compléments nutritionnels...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Technicien en industrie agroalimentaire
- Chef d'équipe fabrication
- Technicien en contrôle de la qualité
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Transformateur fermier (circuit court)...
- ...

Poursuites d'études possibles

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance
- Formation en présentiel
- Cours en petits groupes / Travaux dirigés
- Accompagnement personnalisé
- Visites
- Intervenants professionnels
- Mises en situation pratique en halle technologique, en laboratoire

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ecrite, orale et mise en situation pratique  
Evaluation Certificative en Cours de Formation (ECCF)  
Sans épreuve terminale.  
120 ECTS sur 2 ans (4 semestres).

## CONTENU DE LA FORMATION

Une formation scientifique supérieure  
semestrialisée

### Semestre 1

- Découverte du monde professionnel
- Planification et contrôles

### Semestre 2

- Maîtrise d'une production de qualité
- L'alimentation et ses enjeux sur le territoire

### Semestre 3

- L'innovation inscrite dans un projet d'équipe

### Semestre 4

- Animation de la performance
- Perfectionnement professionnel et personnel

## 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

Délai d'accès à la formation : septembre de l'année en cours

### Pré-requis

Etre titulaire du BAC

### Public concerné

Bac

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

### Statut

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation.

### Scolarité

Contrat d'apprentissage : formation prise en charge et rémunérée par l'OPCO de l'entreprise.

Taux de réussite sur le site de la MFR

Taux de réussite et d'emploi accessible sur le site internet InserJeunes :

[www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)



## 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**.