



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 : consulter notre site

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).

CERTIFICATEUR

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

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

Possibilité de validation par bloc de compétences (voir RNCP).

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.

Dossier de candidature pouvant être déposé toute l'année.

Pré-requis

Etre titulaire du BAC

Public concerné

Bac

1^{re} année de BTS, licence, réorientation

Statut

Scolaire ou apprentissage.

Scolarité

Contrat d'apprentissage : formation prise en charge et rémunérée par l'OPCO de l'entreprise. Pour plus d'information sur les tarifs consulter notre site.

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

Pour toutes informations complémentaires, consultez notre site : <https://mfr-moirans.org/>

Accès / hébergement

La MFR Moirans est facilement accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence ou de Lyon) avec la 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 adaptés sont disponibles, et un formateur référent évalue les besoins des candidats en situation de **handicap** pour déterminer si l'accueil et l'accompagnement sont envisageables.

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

