

JE SUIS... EN BTS BIOQUALITÉ

LUCIE AMIAUD, 20 ans, est venue de Bretagne pour poursuivre ses études à Charolles, en apprentissage avec le CFA Ifria Bourgogne-Franche-Comté.



PARCOURS

Je viens de Landivisiau. J'ai passé un bac pro laboratoire qualité et je voulais continuer dans ce domaine de la qualité agroalimentaire. C'est un domaine que j'ai découvert en faisant des stages qui m'ont vraiment plu.

MÉTIER

La bioqualité, c'est la démarche qualité appliquée à l'alimentaire mais aussi à d'autres secteurs comme la cosmétique ou le pharmaceutique. Elle consiste à contrôler, à analyser et à s'assurer de la conformité des matières premières, des produits en cours d'élaboration et des produits finis. On surveille la traçabilité d'un produit du début à la fin, avec un certain nombre de points critiques à contrôler. Les études mènent à des métiers comme technicien ou responsable qualité, contrôleur qualité et hygiène, technicien de laboratoire. D'après les anciens élèves que nous avons pu rencontrer, on trouve assez facilement du travail.

BTS

Je suis inscrite au CFA Ifria, un centre de formation hors murs. Pour le BTS bioqualité, les cours ont lieu au lycée Julien Wittmer, à Charolles. En classe, nous sommes 15, 8 étudiants et 7 apprentis. Il y a beaucoup de travaux pratiques en biochimie, microbiologie, physique. Il y a aussi de l'anglais, c'est ma principale difficulté ! L'Ifria assure un réel suivi des élèves. Par exemple, il nous aide à trouver une entreprise d'apprentissage. Personnellement, j'ai préféré prendre un appartement en ville, mais pour ceux qui le souhaitent, le CFA propose des logements. Au bout de chaque période en cours ou en entreprise, on remplit des fiches validées par les professeurs et les tuteurs. Les profs sont là pour nous aider. Je trouve qu'on est vraiment bien accompagné. On nous a même fourni des ordinateurs !

APPRENTISSAGE

J'ai choisi cette voie parce que je trouvais qu'être tout le temps à l'école, c'est un peu long ! Je préfère l'alternance, qui permet de découvrir le monde du travail. Et j'apprécie beaucoup le fait de pouvoir mettre en pratique rapidement tout ce que j'apprends à l'école. En entreprise, je suis à l'Institut charolais, une association qui aide les agriculteurs à valoriser les viandes charolaises. Par exemple nous élaborons des recettes, des produits basés sur leur matière première. Pour moi ça se passe super bien, parce que je travaille sur la production et sur la qualité en même temps. Par ailleurs, en apprentissage on a moins de vacances mais il y a la rémunération et on a plus d'aides, comme par exemple pour le permis de conduire.

⁽¹⁾ Institut de formation régional des industries alimentaires de Bourgogne-Franche-Comté.
ifria-bfc.fr ; bourgognefranchecomte.ifria.fr

Après son BTS, Lucie aimerait poursuivre ses études en licence qualité.