

BTS BIOQUALITÉ



Exemples de missions en entreprise

- Evaluation de la conformité des produits en laboratoire
- Pratique d'audits et d'inspection
- Gestion des non-conformités et réclamations clients
- Constitution des dossiers métrologiques et qualification des équipements
- Utilisation des outils informatiques de mesure
- Participation à l'analyse des risques et aux actions d'amélioration

Assistant qualité Contrôleur qualité et hygiène Technicien qualité

Le bioqualiticien peut exercer son métier dans les secteurs de l'agro-alimentaire, la santé ou l'environnement.

Sous l'autorité du responsable qualité, il élabore et fait évoluer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement, en relation avec tous les services de l'entreprise. Il participe au suivi et à l'amélioration du système qualité.

La mission du bioqualiticien consiste à assurer les contrôles spécifiques et les analyses systématiques sur les matières premières, les produits en cours d'élaboration et les produits finis, dont il vérifie la conformité (chimique, biologique, microbiologique). Il assure les suivis au quotidien des indicateurs qualité et analyse les résultats des autocontrôles.

Il peut être amené à conduire des audits et des inspections qualité hygiène dans différents types d'entreprise.

Les compétences attendues

MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

- Exploiter des ressources documentaires pour la mise en œuvre de la démarche qualité
- Évaluer une situation relative à la qualité
- Développer une solution suite à un dysfonctionnement ou une opportunité
- Rendre compte en rédigeant une information documentée

BIOEXPERTISE AU SERVICE DE L'ORGANISME

- Observer un objet d'étude
- Analyser une situation en mobilisant des ressources internes et externes pour produire un avis
- Proposer des recommandations pour aider à la décision
- S'adapter à une nouvelle situation

PRATIQUES OPÉRATIONNELLES DE LA QUALITÉ

- Planifier une bioproduction ou une bioanalyse
- Mettre en œuvre des procédures opérationnelles
- Assurer l'enregistrement et le traitement des données
- Évaluer la conformité
- Conduire une démarche de projet

RELATIONS ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLES

- Appréhender l'environnement professionnel
- Produire une information professionnelle
- Construire son réseau professionnel
- Animer une réunion, un entretien ou une action de formation

Conditions d'accès

Formation ouverte aux titulaires d'un baccalauréat général (spécialités scientifiques), d'un baccalauréat technologique STL ou STAV ou professionnel BIT ou LCQ.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil et assure la gestion administrative des contrats d'apprentissage.

Inscription

- Formation présente sur Parcours Sup
- Dossier de candidature à télécharger sur www.ifria-bfc.fr

Centre de formation

Les cours sont dispensés au Lycée Julien Wittmer à Charolles.

Les locaux sont en conformité avec l'accessibilité aux personnes en situation de handicap. Les moyens pourront être adaptés aux besoins particuliers de ces personnes.

Contenu de la formation

- **Bloc 1 :** Qualité
- **Bloc 2 :** Bioexpertise (biochimie, microbiologie, génie industriel, analyse sensorielle, toxicologie)
- **Bloc 3 :** Travaux pratiques de biochimie, microbiologie, génie industriel, analyse sensorielle
- **Bloc 4 :** Relations et communication professionnelles (économie, communication en association avec le cours de qualité)
- **Bloc Maths / physique-Chimie**
- **Bloc Anglais**

Hébergement

Hébergement possible:

- dans un appartement en colocation loué par l'IFRIA BFC. Une partie des frais d'hébergement est prise en charge par l'IFRIA BFC.
- dans des chambres au sein du lycée

Tarif

La formation est gratuite pour l'apprenant.

Le montant des frais de formation, à la charge de l'entreprise ou de son OPCO, est indiqué sur la page dédiée à cette formation sur www.ifria-bfc.fr



IFRIA BFC

**Centre de Formation d'Apprentis
des Industries Alimentaires**

Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure
21000 Dijon
Tél. 03 80 39 69 16 - contact@ifria-bfc.fr
www.ifria-bfc.fr



LYCEE JULIEN WITTMER

13, rue de Champagny
71120 CHAROLLES
<http://www.lycee-wittmer.net/>