



BTSA BioQualim

LEGTPA Périgueux

Les 2 ans en quelques données

S1

350 HEURES COURS/TP - 10 SEMAINES DE FORMATION

- UE1-1 Info com dans la réalité socioéconomique et professionnelle
- UE1-2 Produits alimentaires : maîtrise du processus de création
- UE1-3 Pour une qualité maîtrisée
- UE4-4 (anglais) Compréhension de la langue écrite
- UE3-4 APP (10h) - UE3-3 EPS (20h)

S2

350 HEURES COURS/TP - 10 SEMAINES DE FORMATION

- UE2-1 Contrôles au service de la performance
- UE2-2 Conduite de projet pour une stratégie d'entreprise plus responsable
- UE2-3 Contrôle qualité
- UE4-4 (anglais) Expression écrite - UE3-4 APP (10h) - UE3-3 EPS (20h)

S3

280 HEURES COURS/TP - 8 SEMAINES DE FORMATION

- UE3-1 Planification et gestion de la production alimentaire
- UE3-2 Valorisation des produits d'un terroir
- UE4-4 LV (anglais) Compréhension de la langue orale
- UE3-4 APP (40.5h) - UE3-3 EPS (16h)

S4

420 HEURES COURS/TP - 12 SEMAINES DE FORMATION

- UE4-1 Fiabilité et performance d'une ligne de production
- UE4-2 Débats d'idées pour une communication adaptée
- UE4-3 Transformation alimentaire et ses impacts
- UE4-4 LV (anglais) Expression orale

11 Unités d'Enseignement (UE1 à UE11) évaluées en fin de chaque semestre correspondant
3 UE transversales :

- UE3-3 EPS et UE3-4 APP (accompagnement au projet personnel et professionnel) évaluées fin S3
- UE4-4 LV (anglais) : une activité langagière par semestre

Principaux mots-clés du semestre



UE1-1 - Info com dans la réalité socioéconomique et professionnelle	UE1-2 - Produits alimentaires : maîtrise du processus de création
<ul style="list-style-type: none"> • La stratégie de l'entreprise, son environnement, son offre produits • La complexité socioéconomique du monde contemporain, analyse de ses transformations • Les stratégies de communication • Traitement de l'information • Les principes d'un système d'information 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques techniques d'un produit alimentaire • Le produit dans son marché • Cahier des charges - Réglementation • Diagramme de fabrication et paramètres de transformation • Plan de contrôle (microbiologique et biochimique) • Mise en place et conduite d'essais de formulation et fabrication.
UE1-3 - Pour une qualité maîtrisée	UE3-4 APP
<ul style="list-style-type: none"> • Paquet Hygiène, agrément sanitaire • PMS, HACCP, traçabilité • Document unique • Normes ISO - Certifications - Audits • Gestion des non conformes • Coûts de non qualité • Signes officiels de la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser son parcours initial • Identifier ses atouts • Se présenter au travers de différents modes de communication • Analyser une SPV (Situation Professionnelle Vécue)

En entreprise	Points à aborder, données à collecter, situations à vivre ou à observer
<ul style="list-style-type: none"> • Présenter son entreprise d'accueil dans son contexte économique • Décrire le diagramme de fabrication d'un produit de l'entreprise • Comprendre le fonctionnement des services Qualité et R&D de l'entreprise • Rédiger une SPV correspondant à une situation vécue par l'alternant en entreprise et l'analyser. 	

Principaux mots-clés du semestre



UE2-1 - Contrôles au service de la performance	UE2-2 - Conduite de projet pour une stratégie d'entreprise plus responsable
<ul style="list-style-type: none"> • Pilotage des équipements (régulation, automatisme, outils de supervision) • Contrôle des performances techniques (collecte, traitement, représentation et analyse des données) 	<ul style="list-style-type: none"> • Impacts de l'atelier sur son environnement et outils de diagnostic • Indicateurs de performance technico-économiques • Conduire la démarche RSE en entreprise • Les techniques d'argumentation • La méthodologie de projet • Conduire et défendre un projet
UE2-3 - Contrôle qualité	UE3-4 APP
<ul style="list-style-type: none"> • Ecosystèmes microbiens • Critères d'hygiène - de sécurité • Biochimie des aliments • Choix et mise en œuvre pratique des analyses microbiologiques et biochimiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Les attentes d'un poste • Les différentes fonctions en entreprise

En entreprise	<i>Points à aborder, données à collecter, situations à vivre ou à observer</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Analyser la fiche de poste d'un collaborateur dans l'entreprise • Les outils de l'entreprise pour contrôler les performances techniques de la production • La stratégie RSE dans l'entreprise • Etre force de proposition sur un axe particulier de la stratégie RSE de l'entreprise • Participer aux contrôles microbiologiques et biochimiques des produits de l'entreprise 	

Principaux mots-clés du semestre



UE3-1 - Planification et gestion de la production alimentaire	UE3-2 - Valorisation des produits d'un terroir
<ul style="list-style-type: none"> • Conception des ateliers • Analyse des besoins en personnels • Les plannings d'affectation • Technologie des matériels • PND • Rédaction de documentation technique • Techniques d'animation d'une équipe 	<p>UE construite autour d'un projet collectif de vente des produits du lycée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrer et former un nouveau collaborateur • Gestion des conflits • Approche des techniques de vente • Les relations clients • Mise en pratique de la vente de produits au travers de la tenue d'un stand
UE3-4 APP	
<ul style="list-style-type: none"> • Les réseaux professionnels • Les parcours de formation • Les techniques de recherche d'emploi • Analyser son parcours et son évolution professionnelle pendant la formation 	

En entreprise	Points à aborder, données à collecter, situations à vivre ou à observer
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'accueil d'un nouveau collaborateur (stagiaire, apprenti, ...) • Organiser et animer une réunion avec ses collaborateurs • Analyser la conception d'un atelier de production de l'entreprise (organisation spatiale, choix des équipements, fluides et réseaux de fluides) • Le PND de l'entreprise • Planification de la fabrication dans l'entreprise (quel outil ?) : gestion des besoins matières, des temps de fabrication et de l'affectation du personnel. 	

Principaux mots-clés du semestre



UE4-1 - Fiabilité et performance d'une ligne de production	UE4-2 - Débats d'idées pour une communication adaptée
<ul style="list-style-type: none"> • Maintenance niveaux 1 et 2 • Diagnostic panne/dysfonctionnement • Critères et indicateurs de performance • Outils d'optimisation • Outils de gestion des données • Bilan matière / rendements 	<ul style="list-style-type: none"> • Les enjeux du monde contemporain • Elaboration de problématiques • Ethique / déontologie • Les styles de management • Communication d'un manager
UE4-3 - Transformation alimentaire et ses impacts	
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre pratique de fabrications de produits • Opérations Unitaires associées • Gestion des paramètres de conduite 	<ul style="list-style-type: none"> • Les fiches d'enregistrement • PMS associé aux fabrications • Traçabilité et indicateurs de performance appliqués aux fabrications

En entreprise	<i>Points à aborder, données à collecter, situations à vivre ou à observer</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Participer à la maintenance dans l'entreprise • Organisation de la maintenance en entreprise • L'amélioration continue dans l'entreprise (Quels sont les outils d'optimisation et comment sont-ils utilisés ?) • Le management dans l'entreprise : caractériser une pratique de management au sein de l'atelier. • Occuper un poste en fabrication en toute autonomie • Travailler en sécurité (Ergonomie, 5S, EPI) • Suivre une formation SST (idéalement) 	