

Brevet de technicien supérieur agricole Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales (BTSA ANABIOTEC)

Durée de la formation : 2 ans

Nature de la formation : diplôme national ou diplôme d'État (diplôme qui sanctionne un examen organisé et validé par l'État, qui en garantit la qualité. Il atteste d'une qualification reconnue sur l'ensemble du territoire par les ministères concernés).

Niveau terminal d'étude : Bac+2 (niveau 5)

Objectifs de la formation

Le BTSA ANABIOTEC forme à la réalisation d'analyses, d'essais et de procédés technologiques utilisés dans des secteurs variés comme la santé, l'agroalimentaire, l'environnement, l'industrie cosmétique...

Côté théorie, les élèves assimilent les connaissances scientifiques indispensables pour procéder à des analyses microbiologiques, biologiques, biochimiques, physicochimiques et biotechnologiques. Les enseignements, notamment ceux liés aux statistiques et aux probabilités, les rendent capables de valider les résultats, tandis que ceux liés à la collecte et au traitement des données (par représentation graphique par exemple) les préparent à les rendre compréhensibles et exploitables par leur commanditaire.

Côté pratique, la formation permet de développer des compétences pour concevoir un plan de contrôle relatif au processus de fabrication ou au protocole expérimental, pour formuler et mettre en œuvre un protocole adapté à la demande, en évaluant les coûts et en organisant le planning, et pour conduire une analyse, de l'identification de la problématique posée à la communication des résultats. Les futurs professionnels apprennent à utiliser les différents équipements nécessaires aux analyses et aux prises de mesures, en s'assurant de leur bon fonctionnement et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les diplômés ont acquis méthodologie et savoir-faire pour organiser leur travail, en planifiant leurs activités et en assurant la gestion et le stockage du petit matériel et des consommables d'un laboratoire.

La PFMP (période de formation en milieu professionnel) est de 12 à 16 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage), dont 10 semaines prises sur la scolarité. Au-delà de 12 semaines de stage individuel, les stages peuvent être individuels ou collectifs.

Attendus Parcoursup

- S'intéresser aux biotechnologies et aux activités expérimentales pratiquées en laboratoire d'analyse, de recherche ou en entreprise
- S'intéresser aux démarches d'analyses relatives à la santé humaine, animale, à l'alimentation, à l'agriculture et à l'environnement
- S'intéresser aux activités pratiques, aux technologies d'analyses scientifiques et à leurs évolutions (biochimie, microbiologie, biologie, biotechnologie, sciences physiques et chimie)
- Disposer de compétences permettant d'adopter des comportements et des codes professionnels
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet

Débouchés professionnels

Les titulaires du BTSA ANABIOTEC peuvent exercer dans les laboratoires départementaux d'analyses ou dans les laboratoires d'analyses médicales dans le secteur de la santé, mais aussi au sein d'un site de production ou d'un laboratoire de recherche ou d'expérimentation dans les secteurs de l'environnement, des industries agroalimentaires, de l'industrie pharmaceutique ou de la chimie-cosmétique.

Source : www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/btsa-analyses-biologiques-biotechnologiques-agricoles-et-environnementales

Brevet de technicien supérieur agricole Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BTSA BIOQUALIM)

Durée de la formation : 2 ans

Nature de la formation : diplôme national ou diplôme d'État (diplôme qui sanctionne un examen organisé et validé par l'État, qui en garantit la qualité. Il atteste d'une qualification reconnue sur l'ensemble du territoire par les ministères concernés).

Niveau terminal d'étude : Bac+2 (niveau 5)

Objectifs de la formation

Le BTSA BIOQUALIM forme à la conduite d'un atelier de production alimentaire et/ou de conditionnement. L'option Aliments et processus technologiques couvre l'ensemble du secteur agroalimentaire, toutes filières de transformation confondues, ou peut, selon l'établissement et son lien au territoire, être adossée à une filière spécifique.

Les élèves apprennent à raisonner une offre de produits et à analyser le marché pour élaborer et mettre en œuvre de nouveaux produits alimentaires ou de nouveaux processus de production et/ou de transformation, en tenant compte des objectifs de performances et des contraintes, en respectant la réglementation et les procédures. Les enseignements apportent la connaissance nécessaire des différents procédés afin d'élaborer un diagramme de fabrication et de planifier le travail. Capables de choisir des équipements et de composer l'enchaînement technique des éléments d'un processus, les futurs professionnels développent également les compétences indispensables pour assurer, dans la conduite de l'atelier, l'entretien et la maintenance du matériel. La formation porte en grande partie sur la gestion de la qualité et la sécurité alimentaire : techniques d'analyses et d'expérimentation, traçabilité, normes, etc. D'autres volets permettent aussi d'acquérir des notions de marketing, de management d'équipe et de communication en situation professionnelle. Enfin, à partir d'outils de gestion, les diplômés sont en mesure de réaliser un bilan technico-économique de la production (rentabilité, constitution de prix...).

La PFMP (période de formation en milieu professionnel) est de 12 à 16 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage), dont 10 semaines prises sur la scolarité. Au-delà de 12 semaines de stage individuel, les stages peuvent être individuels ou collectifs.

Attendus Parcoursup

- S'intéresser à la conception et à la fabrication de produits alimentaires
- S'intéresser à la maîtrise et au contrôle de leurs qualités nutritionnelle, sanitaire et gustative
- S'intéresser à la valorisation des productions agricoles sous forme de produits transformés, notamment dans une logique de circuit court
- S'intéresser aux activités pratiques de fabrication et d'analyses scientifiques (microbiologiques, biochimiques)
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie, notamment dans les activités pratiques
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans le cadre d'une démarche de projet

Débouchés professionnels

Les titulaires du BTSA BIOQUALIM option Aliments et processus technologiques exercent principalement leurs activités en zone d'approvisionnement, de fabrication ou de conditionnement dans des entreprises agroalimentaires : industries laitières, de transformation et conservation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangeries et pâtisseries et industries de fabrication d'autres produits alimentaires. Les diplômés peuvent aussi prendre la responsabilité d'un atelier de production et/ou de conditionnements de produits alimentaires. Il est également possible d'occuper des postes variés dans la qualité, la HSE (hygiène-sécurité-environnement), la recherche et le développement, les achats, la logistique et la commercialisation de produits.

Source : www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/post-bac/btsa-qualite-alimentation-innovation-et-maitrise-sanitaire-option-aliments-et-processus-technologiques