

Le titulaire du brevet de technicien supérieur Bioqualité exerce un métier d'interface dans des structures publiques et privées. Il est garant de la qualité au sein des organismes où il impulse des actions d'amélioration continue des procédés et des méthodes. Expert en biotechnologies, il met ses compétences en bio production et bio analyse au service de l'entreprise afin d'assurer une production ou un service conforme en termes de qualité et de sécurité pour la santé du consommateur, du patient ou de l'utilisateur. S'appuyant sur les normes en vigueur, il est un spécialiste du management de la qualité.

Les champs d'activités professionnelles sont les bio-industries, la santé, l'environnement.

### La qualité : un enjeu majeur

La qualité contribue au bon fonctionnement des entreprises et établissements de santé en permettant la confiance des clients et des usagers et celles des organismes de tutelle. Elle assure la preuve documentée du bon déroulement des procédés et garantit ainsi des services et des produits sûrs. Dans un objectif d'amélioration continue, l'analyse des risques à priori permet la mise en œuvre d'une démarche de prévention, et aussi la saisie des opportunités favorables au développement du système d'assurance qualité de l'entreprise.

Le titulaire du BTS Bioqualité a une formation scientifique et technologique qui garantit une connaissance des procédés et des conditions de leur mise en œuvre.

Son degré d'autonomie, les compétences acquises et leurs savoirs associés lui permettent d'assurer des responsabilités et des missions qui sont en particulier de :

- participer au management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement ;
- mettre en œuvre les outils d'amélioration continue ;
- conseiller et aider à la prise de décision par la veille normative et documentaire ;
- mener un travail d'interface entre les services afin de traiter les non-conformités, les réclamations, et mettre en place des actions correctives et préventives ;
- veiller à la formation des acteurs selon l'évolution des besoins de la structure et l'évolution des exigences réglementaires ;
- organiser la collecte des preuves de l'exécution correcte des activités ; mettre en place les systèmes de traçabilité en coordination avec les partenaires, et répondre aux demandes des autorités ;
- prévoir et organiser les contrôles et mesures de la performance, analyser les résultats, archiver les données et remédier aux écarts rencontrés ;
- garantir la représentativité des mesures et contrôles en assurant la qualité métrologique des équipements et des méthodes ;
- prendre part aux activités d'inspection d'hygiène et de sécurité ;
- contribuer aux évaluations périodiques de l'efficacité de l'organisation en participant aux audits et aux revues des systèmes de management ;

- chercher des solutions aux problèmes rencontrés par la mise en œuvre de l'analyse des risques à l'aide des outils appropriés ;
- identifier les opportunités, les partager, évaluer leur pertinence pour leur prise en compte dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue ;
- accompagner les évolutions liées à la mise en place de la transition énergétique et le développement de l'économie numérique et dématérialisée.

### ➡ Débouchés

Le titulaire du BTS Bioqualité pourra exercer dans les structures suivantes :

- les bioindustries , agroalimentaires , - pharmaceutiques , cosmétiques, les établissements de santé, services de soin, plateaux medicotechniques (pharmacie centrale, stérilisation, laboratoire, imagerie), administration, les entreprises ou les services de gestion des ressources et valorisation des déchets (hygiène, gestion des déchets, gestion de l'eau, gestion de l'énergie), les entreprises de la grande distribution, les organismes de certification, d'accréditation et d'inspection, les organismes de tutelle des entreprises et des établissements de soins , les services chargés de la gestion de l'impact environnemental et de la transition énergétique d'une entreprise , les services de restauration collective, les cabinets de conseil pour la mise en place de la qualité en entreprise, les départements recherche et développement des entreprises.

### Métiers accessibles

- Animateur qualité.
- Assistant qualité.
- Bioqualiticien.
- Contrôleur qualité et hygiène.
- Correspondant qualité.
- Qualiticien.
- Responsable assurance qualité.
- Responsable qualité.
- Responsable qualité hygiène sécurité environnement (QHSE).
- Responsable qualité restauration.
- Responsable système qualité et sécurité alimentaire.
- Technicien contrôle qualité.
- Technicien produits et procédés.
- Technicien qualité.
- Technicien qualité hygiène sécurité environnement (QHSE).

### ➡ Accès à la formation

*Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).*

- BAC général (en fonction des choix des EDS en classe de 1<sup>ère</sup> et Terminale)
- Bac STL ;
- Bac STAV Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoire
- Bac pro Bio-industries de transformation

## Programme

| Matières                                    | 1 <sup>ère</sup> Année* | 2 <sup>ème</sup> Année* |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Langue vivante étrangère 1 : anglais        | 2h                      | 2h                      |
| Mathématiques                               | 2h                      | 2h                      |
| Physique-chimie                             | 3h                      | 2h30                    |
| Management de la qualité                    | 4h                      | 5h                      |
| Bioexpertise au service de l'organisme      | 6h                      | 5h                      |
| Pratiques opérationnelles de la qualité     | 8h30                    | 9h30                    |
| Relations et communication professionnelles | 4h                      | 3h                      |
| Accompagnement personnalisé                 | 2h                      | 2h                      |
| Enseignement facultatif : LV2               | 2h                      | 2h                      |

\*horaires hebdomadaires

## Grille d'examen

| Épreuves   | Coef.  |
|--|--------|
| E1 – Langue vivante étrangère 1 : anglais        | 2      |
| E2 – Mathématiques - Sciences physiques          |        |
| Sous épreuve : Mathématiques                     | 2      |
| Sous épreuve : Physique-chimie                   | 3      |
| E3 – Management de la qualité                    | 5      |
| E4 – Bioexpertise au service de l'organisme      | 5      |
| E5 – Pratiques opérationnelles de la qualité     | 8      |
| E6 – Relations et communication professionnelles | 5      |
| Epreuve facultative de langue étrangère          | Pts>10 |
| Engagement étudiant(1)                           | -      |

(1) Cette épreuve vise à identifier les compétences, connaissances et aptitudes acquises par le candidat dans l'exercice des activités mentionnées à l'[article L. 611-9 du code de l'éducation](#) et qui relèvent de celles prévues par le référentiel d'évaluation de la spécialité du diplôme de brevet de technicien supérieur pour laquelle le candidat demande sa reconnaissance « engagement étudiant ». Épreuve obligatoire à la suite de laquelle intervient l'épreuve facultative « engagement étudiant » : E6 Relations et communication professionnelles (à partir de la session 2022)

## Descriptif des matières

- **Biochimie-biologie** : cet enseignement donne les bases indispensables pour comprendre la structure et les propriétés des aliments et des produits d'origine

biologique. Pour chaque groupe de produit, une étude est faite de ses propriétés et de sa structure.

- **Management de la qualité** : connaissance de la qualité dans tous les secteurs de l'entreprise (fabrication, emballage, hygiène des locaux et des installations...), évaluation de la conformité mais aussi audit, inspection, maîtrise des risques et traitement de données, échantillonnages, etc.
- **Pratiques opérationnelles de la qualité** : Mise en place de la qualité lors d'une production en atelier et en plateau technique ; Amélioration d'un procédé de production ; Mise en place de la qualité d'une analyse au laboratoire ; Mise en œuvre des méthodes de contrôle ; Constitution du dossier métrologique et qualification des équipements
- **Génie industriel** : connaissance des opérations unitaires nécessaires à la transformation et au conditionnement des produits alimentaires et des bioproduits.
- **Techniques d'analyse** : travaux pratiques sur les analyses automatiques, sur les techniques de dosage, les analyses sensorielles...
- **Informatique appliquée** : connaissances nécessaires à l'utilisation de différents types de logiciels : représentation graphique, gestion de fichiers, gestion de stocks... l'outil informatique en tant que tel ou associé à des appareils utilisés dans le domaine professionnel.
- **Relations et communication professionnelles** : Communication professionnelle interne et externe ; Collaboration à l'animation d'un groupe et aux actions de formation.

## Stages

Au cours des deux années de formation, les étudiants doivent réaliser deux stages d'une durée globale de 12 à 13 semaines (4 à 5 semaines en première année et 7 à 8 en deuxième année) tout en garantissant les 60 semaines de formation en établissement pour les étudiants issus de la voie initiale.

Les stages doivent placer les étudiants en situation d'exercer les activités décrites dans le référentiel.

Les stages sont des lieux d'acquisition de compétences et de leurs savoirs associés.

Finalité des stages

Les stages doivent permettre à l'étudiant d'acquérir et de consolider des compétences professionnelles en situation réelle de travail et doivent le conduire à :

- appréhender la réalité et la diversité du milieu professionnel dans ses dimensions techniques, organisationnelles, relationnelles et managériales ;
- analyser les caractéristiques de la structure d'accueil et de son environnement dans ses différentes dimensions ;
- réaliser des activités mobilisant les compétences du référentiel dans un cadre opérationnel.

En première année, le stage a pour objectif d'appréhender la réalité du monde professionnel et du métier de qualicien en situation d'opérateur ; la possibilité d'occuper plusieurs postes

permet de découvrir le processus de production en interface avec le service qualité.

En seconde année, le stage a pour objectif de développer une activité de qualificateur et d'utiliser ses outils pour répondre à une problématique portant sur la qualité et définie en concertation avec le maître de stage et l'équipe pédagogique.

## ➡ Poursuites d'études

À la suite de ce BTS, les étudiants peuvent poursuivre leurs études en préparant :

- **une licence professionnelle** en un an, par exemple
  - licence pro Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité additifs alimentaires, faculté de pharmacie d'Amiens avec le lycée agricole privé Sainte-Colette ;
  - licence pro Gestion de la production industrielle spécialité management de la qualité, IUT de Soissons ;
  - licence pro Sécurité des biens et des personnes spécialité hygiène et sécurité, IUT de l'Oise site de Creil avec l'UFR des sciences de l'UPJV et la faculté de philosophie sciences humaines et sociales ;
  - licence pro Management des organisations spécialité sécurité et qualité en alimentation (IUT A de Lille 1) ;
  - licence pro Industrie agroalimentaire spécialité qualité, sécurité, recherche, environnement (CNAM de Paris)...
- **une licence**, par exemple : licence mention biologie ; licence mention biochimie ;
- **En classe préparatoire aux grandes écoles :**
  - Classe préparatoire technologie industrielle post-bac+2 (ATS) pour intégrer une école d'ingénieurs.
  - Classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT (Ministère de l'agriculture) ATS bio. Elle prépare aux concours C - ENSA et concours C ENITA permettant d'intégrer des écoles d'ingénieurs comme les écoles AgroParisTech et les ENITA.
- **En écoles d'ingénieurs**  
De nombreuses écoles d'ingénieurs recrutent également sur concours les titulaires de BTS par le biais des admissions parallèles.

Afin de faciliter leur insertion professionnelle, les étudiants peuvent aussi envisager une formation complémentaire, d'une durée moyenne d'un an (FCIL, formation complémentaire d'initiative locale, DU, diplôme universitaire).

**Pour connaître les poursuites d'études envisageables, consultez les guides régionaux "Après le Bac : choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2"**

## ➡ Où se former

### **Aveyron (12)**

L.E.G.T.A. Villefranche de Rouergue (Public) **I**

### **Gard (30)**

Lycée Albert EINSTEIN - Bagnols-sur-Cèze (Public) **I A**

### **Hérault (34)**

Lycée professionnel agricole Honoré. de Balzac - Castelnaud-le-Lez (Public) **A**

### **Tarn (81)**

Lycée La Borde Basse - Castres (Public) **I**

Lycée La Borde Basse - CFA Académique Midi-Pyrénées - Castres (Public) **A**

**I** formation initiale

**A** formation en apprentissage

 Internat/ Hébergement possible

## ➡ Pour en savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/> les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez également au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).**