

Cette formation est destinée aux...

INFORMATIONS

- Formation gratuite et rémunérée pour le stagiaire et prise en charge par l'opérateur de compétences, pour l'entreprise
- Durée : 200 jours sur 2 ans
- Rythme d'alternance : 2 semaines en entreprise / 2 semaines en formation
- Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
- Date d'échéance de la certification : 31/08/2027
- Permis fortement recommandé
- Tarifs formation continue : contact.idf@ifria.net

Objectifs

- Apprendre à gérer la qualité et la sécurité d'une production alimentaire, mais aussi les moyens humains et techniques
- Contrôler la qualité des produits et respecter les normes d'hygiène, sécurité et QHSE
- Conduire un atelier de production (préparation, fabrication, conditionnement)
- Mettre en œuvre des techniques d'analyse pour le contrôle qualité
- Manager et encadrer l'équipe en atelier
- Intervenir sur les dysfonctionnements et améliorer la production
- Développer et tester de nouveaux produits et procédés

Programme

- L'entreprise de transformation alimentaire
- Composition et évolutions des produits alimentaires
- Aliments et processus technologiques
- Atelier de fabrication
- Processus de fabrication
- Management qualité, sécurité sanitaire des aliments, environnement
- Traitement et analyse de données
- MIL : Nutrition et santé ; production et automatisme
- Organisation économique, sociale et juridique
- Communication, techniques d'expression, animation
- Technologies de l'information
- Anglais
- Éducation physique et sportive

Blocs de compétence

- **RNCP36937BC01 - S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui :** comprendre les enjeux socio-économiques, se situer dans des débats de société, argumenter un point de vue.
- **RNCP36937BC02 - Construire son projet personnel et professionnel :** s'engager activement, s'insérer professionnellement, s'adapter aux contextes et conduire un projet.
- **RNCP36937BC03 - Communiquer dans des situations variées :** répondre aux besoins d'information, communiquer en langue étrangère et utiliser des moyens adaptés.
- **RNCP36937BC04 - Manager une équipe de travail :** mobiliser autour d'objectifs, optimiser l'activité de l'équipe et gérer des situations complexes.
- **RNCP36937BC05 - Élaborer un nouveau produit ou process :** concevoir des produits adaptés, configurer des outils de production et situer l'entreprise dans son environnement économique.
- **RNCP36937BC06 - Garantir les performances d'une ligne de production :** concevoir et appliquer des contrôles qualité, surveiller les performances techniques et assurer la maintenance.
- **RNCP36937BC07 - Conduire une production agroalimentaire :** planifier, réaliser et optimiser la production dans un atelier agroalimentaire.
- **RNCP36937BC08 - Contribuer à la stratégie RSE et à la politique**

Diplôme : BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Secteur : Production

Durée : 24 mois

En bref

Niveau prérequis :

BAC (diplôme de niveau 4)

Niveau du diplôme visé :

BAC +2 (BTS & DUT & diplôme de niveau 5)

Public : Etre titulaire d'un bac à dominante scientifique.

Modalités d'admission :

Validation de son inscription sur Parcours-sup ou en envoyant directement son dossier à IFRIA IdF. Sur dossier scolaire et entretien individuel
Inscription limitée = jusqu'à une semaine avant le début de la formation
Votre inscription à IFRIA IdF est définitive dès que vous avez signé un contrat de professionnalisation ou en apprentissage avec un employeur.

Code RNCP :

37398

Le campus

Campus
NaturAlim

CHARTRES / LA SAUSSAYE

Le lycée agricole de La Saussaye - Chartres-Sours

LEGTA de Chartres, La Saussaye
28630 Sours

Téléphone : 02 37 33 72 00

Email : legta.chartres@educagri.fr

qualité : analyser les impacts environnementaux, participer à la démarche qualité et proposer des améliorations en RSE.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours en présentiel
- Projets collectifs

Débouchés

- Conducteur(trice) de process de production alimentaire
- Conducteur(trice) de ligne de production (fabrication ou conditionnement)
- Chef d'équipe de production
- Responsable d'atelier de fabrication ou de conditionnement
- Technicien(ne) de recherche et développement
- Technicien qualité - spécialiste assurance qualité

Site : <https://campusnaturalimchartres.com>

Une question ?

Contactez-nous

01 83 92 92 51

Comment rejoindre le BTS Bioqualim

1. Postuler

- Ouvert aux personnes en poursuite d'études, ou en reconversion professionnelle.
- Réception des candidatures : toute l'année
- Entretien de motivation + tests
- Inscription ouverte jusqu'à une semaine avant le début d'une formation
- Votre inscription à IFRIA est définitive dès que vous avez signé un contrat de professionnalisation ou en apprentissage avec un employeur.

2. Réponse