

Agroalimentaire

BTS BIOQUALIM

Qualité, alimentation, innovation
et maîtrise sanitaire



Apprentissage

Site de Précieux

- Accessible aux candidats titulaire d'un BAC (général, technologique ou professionnel) ou d'un titre ou diplôme (classé RNCP) de niveau 4
- Acquérir les compétences techniques, managériales et relationnelles pour mener la conduite d'un atelier de production
- Rythme : 15 jours en entreprise / 15 jours en centre de formation
- Accompagnement à l'élaboration du projet de formation et du projet professionnel : mises en situation, travaux pratiques, visites et rencontres avec des professionnels, visites en entreprises et participations aux salons
- Poursuite d'étude possible en Licence pro mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation
- Métiers visés : responsable de production, technicien de production, responsable d'atelier, conducteur de ligne, conducteur de machine, Technicien recherche et développement, technicien qualité.

Flasher ce code pour
voir la page web de
présentation de la



Venez découvrir nos formations !