



BTS QIABI

QUALITE DANS LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux personnes de 16 à 25 ans, titulaires de l'un des diplômes suivants :**
 - Baccalauréat scientifique (S) ;
 - DAEU (option B) ;
 - Baccalauréat technologique : STAV, STL (Biochimie, génie biologique, chimie de laboratoire ou de procédés industriels, physique de laboratoire et procédés industriels) ;
 - Baccalauréat professionnel : bio-industries de transformation, laboratoire contrôle qualité.

- **Être capable de mesurer le niveau de qualité des produits** (réalisation des contrôles sur les produits et équipements / enregistrement et gestion des contrôles / gestion des non-conformités / analyse des problèmes techniques rencontrés en production).
- **Être capable d'animer des actions qualité** (identification des besoins en formation / participation à la formation / diffusion des informations en matière de réglementation et de veille technologique / communication d'informations scientifiques, techniques et professionnelle).

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise à **former avant tout des qualificateurs**, mais elle ouvre également aux postes de techniciens de laboratoire de contrôle et aux métiers de production en industrie alimentaire et bio-industrie.
- La formation permet de développer les compétences suivantes :
 - **Être capable de gérer le système qualité de l'entreprise** (exploitation des référentiels normatifs / participation à la rédaction et à la mise à jour documentaire / réalisation d'audits / mise en place et évaluation d'actions correctives).

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti (Salaarié)
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début formation en centre	Septembre
Organisation de la formation	46 sem. en centre (1600 h) en alternance avec 58 sem. en entreprise
Obtention du titre	Examen terminal
Lieu de formation	ENILBIO Poligny



POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Contrôleur qualité : sa mission est de participer à la maîtrise de la qualité du produit (traçabilité, cahier des charges, contrôle des matières...) et de veiller au respect des règles d'hygiène.
- Assistant qualité : sa mission consiste à seconder le responsable qualité dans ses activités de gestion du système qualité de l'entreprise.
- Technicien de laboratoire : sa mission consiste à réaliser les analyses sur les matières premières / produits finis, et à assurer la métrologie sur les équipements de laboratoire.
- Assistant de production : sa mission consiste à veiller au bon fonctionnement de la production, en s'assurant que la qualité est optimale et en analysant les problèmes techniques rencontrés.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Formation sur 2 ans en apprentissage à raison de :
 - 23 semaines par an en centre de formation ;
 - le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques, travaux dirigés et de visites d'entreprises.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Licences professionnelles ;
- Licences LMD ;
- Ecoles d'Ingénieur ou Vétérinaires.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

Inscriptions sur le site www.admission-postbac.fr entre le 20 janvier et le 20 mars.

L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétologique ou un laboratoire d'analyse. L'ENILBIO peut vous accompagner dans cette démarche.

Il est donc conseillé de prendre contact avec l'ENILBIO dès votre inscription.

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 2 ans

Matières	Cours	TP-TD
Enseignement généraux		
Français	60 h	
Anglais	60 h	
Economie - Gestion	60 h	
Mathématiques	100 h	
Sciences physiques et chimiques	164 h	30 h
Enseignement professionnels et technologiques		
Biochimie - Biologie	216 h	
Sciences des aliments	80 h	
Génie industriel	150 h	140 h
Techniques d'analyses (Travaux pratiques)		300 h
Qualité	120 h	
Informatique		40 h
Coordination – suivi entreprise-visites entreprises		80 h
Total	1010 h	590 h

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny

Tél. : 03 84 73 76 76

recrutement.poligny@educagri.fr

www.enil.fr

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« Après ma formation de BTS QIABI, j'ai été embauchée en tant qu'Assistante Qualité à la fromagerie Badoz. Depuis 4 ans, j'occupe le poste de RQHSE (Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement) chez l'escargotier Romanzini. Je m'occupe donc de tout le système Qualité de l'entreprise, en particulier sa mise à jour, dans le respect de la réglementation en vigueur. J'ai aussi une mission d'animation et de sensibilisation à la Qualité auprès du personnel. »

Pascaline