

INTERVENANTS et PARTENARIATS

Intervenants : formateurs diplômés de l'enseignement supérieur général ou agricole, professionnels du secteur agroalimentaire.

Encadrement : directeur, chargée d'ingénierie, coordinateur de formation.

Partenaires : entreprises agroalimentaires et agricoles, associations, autres organismes de formation, Pôle Emploi, Missions Locales, Cap Emploi, la Région Pays de la Loire, le Fonds Social Européen...

INFORMATIONS PRATIQUES

Délai d'accès à la formation : selon les dates de prise de contact, les dates de démarrage des sessions et le nombre de places disponibles.

Tarif : voir devis et Conditions Générales de Vente. Prise en charge possible des frais pédagogiques selon votre statut. Nous consulter.

Calendrier : voir planning.

Restauration / hébergement : possibilité de prendre les repas de midi au self pendant les périodes scolaires.

Il n'est pas possible d'être hébergé par le CFPPA pendant la formation.

Personnes en situation de handicap : le centre est accessible aux personnes en situation de handicap.

Toute l'équipe et un référent handicap sont à votre écoute pour mettre en œuvre les conditions d'accueil adaptées à votre situation.

Moyens d'accès : transports en commun : tramway ligne 1, direction Université, arrêt Université puis prendre le bus, ligne 28, direction Rouillon, arrêt Germinière.

Si vous venez en voiture :



MAJ LP 31/01/2023



Vous voulez travailler dans un milieu en pleine expansion et qui recrute ?

Devenez Technicien-ne supérieur-e en Industries AgroAlimentaire

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) La Germinière est reconnu pour ses formations dans les domaines agricole, aménagements paysagers, agroéquipement et industrie agroalimentaire depuis plus de 40 ans !

Session 2023-2025

de septembre 2023
à juin 2025
1400 h en centre
+ 945 h en entreprise

Voies de formation

Formation continue,
Contrat de professionnalisation
VAE

Contact : CFPPA La Germinière

72700 ROUILLON

→ Christine COLÉ

☎ 02.43.47.07.54

✉ cfppa.rouillon@educagri.fr

🌐 <https://agrocampus-lagerminiere.fr>



BTSA

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire

Cette formation donne accès à des emplois de :

- technicien supérieur de production ou de fabrication
- pilote d'installation automatisée ou de process
- chef de ligne ou de fabrication ou d'équipe
- responsable d'atelier de fabrication.

En fonction de votre profil, vous pourrez poursuivre par une formation en Licence Pro en Préparation ingénieur ou en Certificat de Spécialisation.





Vous êtes titulaire d'un bac général ou technologique
ou d'un bac Pro BIT, PLP ou d'un BP IA

Préparez le : Brevet de Technicien Supérieur Agricole **Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire**

Le BTSa Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire (ou BTSa BioQUALIM)
est un diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Agriculture
Le BTSa BioQUALIM figure au RNCP sous le numéro 15614
N° identifiant CPF : **242013**

Conditions d'environnement du métier : travail au sein d'ateliers d'industries agroalimentaires ou d'ateliers de transformation à la ferme (conditions de températures variables en fonction des productions).

Conditions d'admission

- ✓ avoir un état de santé compatible avec le secteur agroalimentaire (supporter la station debout, travailler dans le froid...),
- ✓ avoir levé les freins éventuels à l'entrée en formation (logement, transport, garde d'enfant...),
- ✓ être inscrit à Pôle Emploi et avoir fait valider le projet professionnel par un conseiller-valideur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi...),
- ✓ compléter un dossier de candidature,
- ✓ participer à un entretien individuel,
- ✓ avoir effectué les tests de positionnement organisés par le CFA La Germinière.

→ La formation est modulaire. Le BTSa BioQUALIM s'obtient en passant des épreuves certificatives (CCF) et des épreuves terminales.

Pendant la formation

Horaires : lundi de 9h15 à 17h20 et du mardi au vendredi de 8h20 à 16h30 sauf lors des plateaux techniques et visites à l'extérieur (horaires communiqués quelques jours avant les déplacements).
Pendant les stages, l'apprenant se conformera aux horaires de l'entreprise d'accueil.

Où ? - au CFA la Germinière - 72700 ROUILLON
- en immersion en industrie agroalimentaire, ateliers de transformation à la ferme...

Effectif : 14 personnes maximum

- Accompagnement :
- ♦ pédagogique
 - ♦ professionnel : suivi insertion pendant et après la formation
 - ♦ social
 - ♦ lié à la santé et au handicap

	Vous êtes inscrit à Pôle Emploi	Vous utilisez le CPF de projet de transition professionnelle Vous êtes en contrat de professionnalisation
Votre statut	Stagiaire de la formation professionnelle	Salarié de l'entreprise qui vous emploie
Votre rémunération	Vos indemnités Pôle Emploi ou une indemnisation de la Région Pays de la Loire	Vous percevez un salaire de l'entreprise qui vous emploie

OBJECTIFS de la formation : se préparer à la prise de responsabilités dans la conduite de la production et dans la gestion d'une équipe de collaborateurs.

CONTENU de la formation :

Modules d'enseignement général :

- Sciences économiques et sociales (87h)
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation - Education socioculturelle (177h)
- Langue vivante : anglais (70h)
- Education physique et sportive (48h).

Modules professionnels :

- Technologies de l'information alimentaire dans son environnement (30h)
- Sciences économiques et sociales, Gestion de l'entreprise, Management (82h)
- Mathématiques (88h)
- Bioch.- Microbio. - Biotech (187h)
- Génie alimentaire (233h)
- Génie industriel (128h)
- Travaux pratiques de produits alimentaires (135h)
- EIL (70h)
- Accueil, visite du site, rapport de stage (30h)
- Accompagnement au projet personnel et professionnel (35h).

MODALITES d'alternance : alternance régulière (2 semaines en centre, 2 semaines en entreprise) entre septembre et juin.

MODALITES et MOYENS pédagogiques

Cours théoriques en face à face (salles de cours, Centre de Documentation et d'Information, Centre de Ressources, salles informatiques...), travaux pratiques (halle agroalimentaire, laboratoires de physique-chimie-biologie), études de cas, travaux dirigés, formation à distance, visites pédagogiques...

MODALITES d'évaluation

Le stagiaire passe des épreuves certificatives (CCF) tout au long de la formation qui sont prises en compte pour l'obtention du diplôme.

Parcours INDIVIDUALISE

Le parcours de chaque stagiaire est individualisé.
Un positionnement est réalisé. Selon les résultats, votre parcours sera aménagé. Il pourra être réduit en fonction de votre formation initiale et/ou de votre expérience professionnelle.

REUSSITE AU DIPLÔME et INSERTION

Taux de réussite au diplôme 2021-2022 : 100 % Taux d'insertion à 3 mois 2021-2022 : 100 %
Taux de satisfaction 2021-2022 : 100 %