

Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire (BIOQUALIM)

RNCP36937 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	BTSA — Brevet de technicien supérieur agricole
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21570
Code(s) ROME	H1503, H1303, H2102, H1502, H1210
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2027

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

34 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 34 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS AGRO-TECH	776229023 00010	Former et organiser l'évaluation
ASS FAMILIALE LOCALE INSTITUT STE C	780627337 00048	Former et organiser l'évaluation
ASS GESTION ECOLE AGRICULTURE ETABLIERES	786446914 00016	Former et organiser l'évaluation
ENIL LYCEE AGRICOLE	191500370 00017	Former et organiser l'évaluation
ENSEIGNEMENT PROMOTION AGRICOLE GENERAL	775804560 00016	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE MEURTHE ET MOSELLE	195412077 00016	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE PAU MONTARDON (EPLEFPA) - LEGTA DE PAU-MONTARDON	196402200 00014	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE POLIGNY	193908126 00017	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DU LOT ET GARONNE	194700191 00019	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	197409279 00019	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 34 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp36937-qualite-alimentation-innovation-et-maitrise-sanitaire-bioqualim/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le diplôme de BTSA BIOQUALIM vise à certifier des techniciens supérieurs dans le domaine de la transformation des aliments, que ce soit au sein de grandes entreprises, dans des petites entreprises voire dans une structure fermière (commercialisation en circuit court).

Le titulaire du diplôme de BTSA BIOQUALIM prend en compte les évolutions sociétales impactant le secteur de la transformation agroalimentaire. Parmi celles-ci, il porte un regard particulier sur les différentes transitions (écologique, énergétique, ...) et sur leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental, ...).

ACTIVITÉS VISÉES

Le technicien supérieur en agroalimentaire doit démontrer des compétences techniques, managériales et relationnelles afin de mener à bien les différentes facettes de son métier.

Conduite d'un atelier de production (préparation, fabrication et conditionnement)

- Prépare la production
- Met en oeuvre et régule la production
- Intervient pour faire face aux imprévus et remédier aux dysfonctionnements, anomalies et pannes
- Interprète et valorise les données et résultats concernant la production

Contrôle de la qualité des produits et du respect de la réglementation quant à l'hygiène, la sécurité sanitaire, les risques professionnels, la protection de l'environnement (QHSE) et, le cas échéant, le bien-être animal

Définition et expérimentation de nouveaux produits, recettes, process, procédures et outils

Animation et management d'une équipe de travail

- Contribue à la planification de la production et des besoins en personnels, et l'affectation
- Encadre les personnels de l'atelier
- Contribue à la définition des besoins en personnels et en compétences de l'atelier
- Assure l'intégration des nouveaux agents dans l'atelier
- Contribue à l'adaptation des agents aux postes de travail
- Met en oeuvre différentes formes de management

Collaboration et communication

- Collabore avec les autres services afin d'atteindre les objectifs fixés
- Communique avec le personnel sur le fonctionnement de l'atelier
- Rend compte des résultats de production à son supérieur hiérarchique et aux services concernés
- Entretient des relations avec des tiers : fournisseurs, clients, ...
- Prend part ou réalise des audits internes (exemples : audit qualité, audit production, audit sécurité...)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences du BTSA BIOQUALIM sont :

- Manager une équipe
 - o Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
 - o Optimiser l'activité de l'équipe
 - o Gérer une situation à enjeu particulier
- Elaborer de nouveaux produits et process ou innovation technologique
 - o Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
 - o Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
 - o Configurer un outil de production adapté au process de fabrication
- Contrôler la production et la gestion des aléas :
 - o Concevoir un plan de contrôle
 - o Mettre en oeuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
 - o Contrôler les performances techniques de la ligne de production
 - o Mettre en oeuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises
- Conduire la production :
 - o Planifier une production
 - o Réaliser une fabrication
 - o Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication
- Mettre en oeuvre de la politique de l'entreprise en matière d'environnement, d'hygiène, de sécurité et de qualité :

- o Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement
- o Participer à la démarche qualité de l'entreprise
- o Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

Blocs de compétences

RNCP36937BC01 — S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

LISTE DE COMPÉTENCES

- C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- C1.2 Se situer dans des questions de société
- C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC02 — Construire son projet personnel et professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
- C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel
- C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- C2.4 Conduire un projet

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC03 — Communiquer dans des situations et des contextes variés

LISTE DE COMPÉTENCES

- C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- C3.2 Communiquer en langue étrangère
- C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC04 — Manager une équipe de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

- C4.1 Mobiliser autour d'objectifs et de valeurs partagés
- C4.2 Optimiser l'activité de l'équipe
- C4.3 Gérer une situation à enjeu particulier

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC05 — Elaborer un nouveau produit et/ou un nouveau process

LISTE DE COMPÉTENCES

- C5.1 Situer l'entreprise et ses produits dans leur environnement économique et commercial
- C5.2 Concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes
- C5.3 Configurer un outil de production adapté au process de fabrication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC06 — Garantir les performances d'une ligne de production

LISTE DE COMPÉTENCES

- C6.1 Concevoir un plan de contrôle
- C6.2 Mettre en oeuvre des techniques d'analyse nécessaires au contrôle qualité
- C6.3 Contrôler les performances techniques de la ligne de production
- C6.4 Mettre en oeuvre les activités de maintenance préventive et corrective requises

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC07 — Conduire une production agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

C7.1

Planifier une production

C7.2

Réaliser une fabrication

C7.3 Optimiser l'activité de l'atelier de fabrication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

RNCP36937BC08 — Contribuer à la stratégie RSE et à la politique qualité de l'entreprise

LISTE DE COMPÉTENCES

C8.1 Analyser l'impact de l'activité de l'atelier de transformation sur son environnement

C8.2 Participer à la démarche qualité de l'entreprise

C8.3 Proposer des axes d'évolution de la démarche RSE de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités sont définies par le règlement d'examen.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le technicien supérieur en agroalimentaire exerce dans des entreprises agroalimentaires : industries laitières, de transformation de la viande, de produits issus de la pêche, de fruits et légumes, de travail du grain, industries de fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et de corps gras, de produits de boulangerie et pâtisserie et industries de fabrication d'autres produits alimentaires.

Le technicien supérieur en agroalimentaire peut également assurer les activités de transformation dans une optique de valorisation de productions agricoles dans des structures fermières, notamment dans le cadre d'une commercialisation en circuit court.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Responsable de production

Responsable d'atelier

Manager de proximité

Technicien Recherche et Développement

Agent de production

Conducteur de ligne

Conducteur de machine

Responsable qualité, responsable hygiène, sécurité et environnement

Assistant qualité, assistant hygiène, sécurité et environnement

Technicien de laboratoire agroalimentaire

Appellations spécifiques à certains sous-secteurs

- Industrie laitière : fromager, affineur, crémier industriel, pasteurisateur...
- Industrie de la viande : responsable d'atelier de découpe, boucher en industrie...
- Industrie céréalière : responsable/conducteur de silos, chef meunier, conducteur de moulin, technicien boulanger ...
- Industrie des boissons : brasseur, torréfacteur...
- Autres produits : dragéiste, conducteur mouleur en chocolaterie, pétrisseur, saucier...

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 267 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	57 087
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	29 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour entrer en formation en voie scolaire ou en apprentissage, le candidat doit être titulaire d'un diplôme de baccalauréat, de brevet de technicien, diplôme d'accès aux études universitaires ou un autre diplôme ou certification de niveau 4.

Les candidats ayant suivi une formation à l'étranger peuvent être admis sous certaines conditions. Pour entrer en formation en formation professionnelle continue, le candidat peut aussi se présenter après deux années d'activité professionnelle à plein temps.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le président du jury de chaque spécialité est un membre du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des

espaces ruraux. Il est nommé par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. Il est assisté par des présidents-adjoints nommés par l'autorité académique en charge de l'organisation de l'examen.

Le jury est composé, pour deux tiers au moins, d'enseignants d'établissements agricoles publics ou privés sous contrat justifiant sans dérogation possible des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparatoire au brevet de technicien supérieur agricole, et, pour un tiers au maximum, d'employeurs ou de salariés des professions concernées et de personnalités compétentes.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	13 598 €
Selon la branche	6 300 € – 13 608 €
Prise en charge	Branches concernées
13 598 €	Valeur par défaut · 191 branches
13 608 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes
13 500 €	CPNE des Vins et Spiritueux, CPNEFP ICGV entreprises de la viande
7 440 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation, CPNEFP des commerces de gros
13 588 €	CPNE des exploitations frigorifiques
11 619 €	CPNE chimie
10 000 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
9 791 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
9 100 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
8 099 €	CPNEFP Commerce à distance
6 300 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2027

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP15614

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36937/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	54
Organismes gestionnaires (CFA)	32
Organismes formateurs	38
Régions couvertes	14
Départements couverts	34
Organismes certifiés Qualiopi	38
Sessions	de 08/2025 à 09/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).