



Technicien Qualité

Spécialité **assurance qualité**

Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement

BTS - Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI)

Véritable pilote de la qualité dans l'entreprise, le Technicien en «Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries» élabore et fait évoluer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement.

La diversité de ses tâches et de ses responsabilités varie avec la taille de l'entreprise : dans une petite entreprise, il peut être le collaborateur direct du chef d'entreprise ou du responsable de fabrication ; dans une entreprise plus importante, il est encadré par le responsable qualité.

Le Métier

Les diplômés seront capables de :

- **Élaborer et faire évoluer les bonnes pratiques** définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement avec le personnel concerné
- **Faire vivre** les systèmes qualité et HACCP
- **Assurer des actions** de sensibilisation et de formation pour l'ensemble du personnel
- **Participer au suivi des résultats** (contrôles produits, analyses, indicateurs, tableaux de bord), aux audits internes et externes et à la mise en place des actions de progrès

Les Missions confiées pendant la formation

- Contrôle qualité laboratoire interne, analyse du développement des produits nouveaux
- Analyse des résultats
- Traitement des réclamations clients
- Formation et sensibilisation du personnel à l'hygiène
- Révision de l'étude HACCP
- Participer à la vie du système qualité (audit interne)
- Participation à la mise en place des nouvelles normes (IFS, BRC, ISO 22000...)



Après un

- BAC scientifique, technologique ou professionnel

La Formation

Formation rémunérée de deux ans, en alternance : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation.

Formation ouverte aux titulaires d'un Bac S, STL, technologique ou un Bac Pro BIT

Le contenu de la formation (1350 heures)

Enseignements généraux

▪ Français + communication	17 h
▪ Anglais	76 h
▪ Mathématiques	76 h
▪ Sciences Physiques	165 h

Enseignements technologiques et professionnels

▪ Biochimie - Biologie	139 h
▪ Sciences des aliments	84 h
▪ Génie Industriel	152 h
▪ Techniques d'analyse et de production	477 h
▪ Qualité	130 h
▪ Informatique appliquée	34 h
▪ Sécurité	Modules
▪ Toxicologie - Sécurité des aliments	Modules
▪ Analyse sensorielle	Modules

Le centre de formation

▪ Lycée Julien WITTMER

13, rue de Champagny
71120 CHAROLLES

Site internet monsie.orange.fr/btsqualite/

Hébergement dans des chambres dédiées aux apprentis au lycée (dans la limite des places disponibles).

Les frais d'hébergement sont pris en charge intégralement par l'IFRIA.

Dossier de candidature **téléchargeable** sur notre site internet www.ifria-bfc.fr

