

Après un Bac S, STL, un Bac technologique ou un Bac pro BIT

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 avec le personnel concerné. 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 sous la responsabilité du responsable qualité.

EN BREF...

- Centre de formation : Lycée Julien WITTMER de Charolles (71)
- Durée 2 ans
- Ouvert aux titulaires d'un Bac S, STL, STPA ou un Bac pro BIT
- Formation rémunérée en alternance : 64 semaines en entreprise / 40 semaines en centre de formation
- Aide à la prise en charge des frais d'hébergement, de restauration et de déplacement



LE MÉTIER

Ce que les entreprises attendent des diplômés :

- 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 ;
- 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.

LA FORMATION

Loin des formations initiales assorties de courts stages en entreprise, cette formation se déroule sur le principe de l'alternance, avec 64 semaines en entreprise et 40 semaines en centre de formation. Cette alternance vous permet d'acquérir une expérience professionnelle concrète au sein de l'entreprise qui vous accueille. Votre statut de salarié vous permet d'être rémunéré, ce qui vous aide à financer vos études et à acquérir une autonomie financière.

Le contenu de la formation (1350 heures)

Enseignements généraux

- Français + communication	17H
- Anglais	76H
- Economie et Gestion	MODULES
- Mathématiques	76H
- Sciences Physiques	165H

Enseignements technologiques et professionnels

- Biochimie-Biologie	139H
- Sciences des aliments	84H
- Génie Industriel	152H
- Techniques d'analyse et de production	477H
- Qualité	130H
- Informatique appliquée	34H
- Sécurité	MODULES

TÉMOIGNAGE



Loïc, 25 ans - BTS Qualité en Industries Alimentaires et Bio-Industries (QIABI)

Entreprise : Nestlé France à Dijon (Côte-d'Or) - Activité : fabrication de produits chocolatés.

" J'ai fait un Bac général scientifique avec option Bio. Ensuite, je me suis dirigé en Fac de Bio parce que c'était la continuité du Bac. Je n'étais pas particulièrement renseigné sur l'orientation à choisir. Après 2 ans de fac, je me suis rendu compte que ça n'était pas pour moi, parce que la fac on y est pour rester de longues années sans apprendre un métier concret. J'ai découvert l'alternance et je me suis renseigné auprès de mon ancien Lycée et de la Chambre de Commerce pour savoir les formations qui existaient, et j'ai été orienté vers l'IFRIA Bourgogne. Pour moi, l'alternance c'est un choix excellent, mais qui n'est pas assez connu. C'est un moyen de mettre un pied dans l'entreprise et de connaître le système de l'entreprise qu'on ne connaît pas du tout quand on est dans l'enseignement.

Le BTS que j'ai obtenu permet d'être soit Assistant Qualité ou Responsable Qualité, en fonction de la taille de l'entreprise. Pour faire ce métier, il faut être autonome et rigoureux, et être capable de s'intégrer dans les équipes. Après mon BTS que j'ai fait en alternance chez Nestlé France à Dijon, j'ai été embauché dans une entreprise de Boulangerie Pâtisserie Industrielle dans le Rhône. J'ai fait un an en tant que Responsable Qualité, et depuis 4 mois je suis passé Responsable d'Atelier. En plus de la qualité, je gère le personnel et la production. Je travaille dans un métier intéressant parce que l'agroalimentaire c'est quelque chose de vivant. C'est important pour chacun d'entre nous de bien se nourrir, et c'est également important de faire en sorte que les gens mangent des produits sains."



VOTRE CONTACT :

IFRIA Bourgogne Franche-Comté

Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires de Bourgogne et de Franche-Comté

Maison des Industries Alimentaires de Bourgogne
4, boulevard Docteur Jean Veillet – BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX
Tél. 03 80 70 27 31 – Fax 03 80 70 27 28 – Courriel : ifria@bourgogne.cci.fr

Vous n'imaginez pas tout ce que l'industrie alimentaire peut vous offrir...