



Mise à jour : 28.06.2022

BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries

NIVEAU DE CERTIFICATION

V

FAMILLE

Recherche et Développement / Analyse
Laboratoire

CODE NSF

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

NIVEAU FRANÇAIS

III

CODE-ROME

H1503 : Intervention technique en laboratoire
d'analyse industrielle H1404 : Intervention
technique en méthodes et industrialisation
H1506 : Intervention technique qualité en
mécanique et travail des métaux

Présentation

L'objectif de cette certification est de former le titulaire à être en charge de la qualité dans les industries alimentaires, les bio

- industries, mais aussi dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique. Mais aussi à être spécialiste de la biochimie, des sciences des aliments et des techniques de production industrielle.

Les compétences

Le titulaire de la certification est capable de :

- Participer à l'élaboration du cahier des charges
- Vérifier les matières premières, les éléments de conditionnement, les emballages référencés et peu conduire un « audit
- qualité » auprès des fournisseurs en se référant au cahier des charges
- Contrôler l'application des procédés de fabrication et de conditionnement requis pour obtenir un produit de qualité fixe et proposent des actions correctives après avoir identifié des causes de non
- conformité et évaluent leur efficacité
- Veiller à la conformité des conditions de stockage, de manutention et de livraison

Voie d'accès

- ✓ Formation Initiale



- ✓ Apprentissage
- ✓ Formation continue
- ✓ Candidature individuelle
- ✓ Contrat de professionnalisation
- ✓ VAE

Organismes certificateur

- Ministère Chargé de l'Enseignement Supérieur

Métiers cibles

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT / ANALYSE LABORATOIRE

- Technicien(ne) d'analyse en biologie

RÉGLEMENTAIRE / QHSSE

- Animateur(trice) qualité