

BTS QIABI

Qualité dans les industries alimentaires et bio-industries

Assistant qualité Contrôleur qualité

Sous l'autorité du responsable qualité, l'**assistant qualité** élabore et fait évoluer les bonnes pratiques définies pour la maîtrise de l'hygiène, la qualité, la sécurité et l'environnement, en relation avec tous les services de l'entreprise. Il participe au suivi et à l'amélioration du système qualité. Il peut collaborer à la mise au point de nouveaux produits.

La mission du **contrôleur qualité** consiste à assurer les contrôles spécifiques et les analyses systématiques sur les matières premières, les produits en cours d'élaboration et les produits finis, dont il vérifie la conformité (chimique, biologique, microbiologique,...). Il assure les suivis au quotidien des indicateurs qualité et analyse les résultats des autocontrôles.

Le technicien qualité, selon les entreprises, a des missions à la fois d'assistant qualité et de contrôleur qualité.



Le métier

Les diplômés seront capables de :

- Réaliser des contrôles (matières premières, produits, emballages, ...)
- 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

Exemples de missions en entreprise

- Contrôle qualité en 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
- Participation à la vie du système qualité (audit interne)
- Suivi des systèmes et certifications qualité (IFS, BRC, ISO 22000...)



Conditions d'accès

Formation ouverte en priorité aux titulaires d'un Bac S, STL, STAV, Bac pro BIT, Bac pro LCQ.

Après examen des dossiers de candidature, les candidats sont reçus en entretien individuel par un jury de sélection.

L'IFRIA BFC accompagne les candidats dans leur recherche d'une entreprise d'accueil.



Contenu de la formation

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

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Sciences physiques	190 h
Mathématiques	80 h
Anglais	60 h
Communication	20 h

ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELS

Biologie, biochimie, toxicologie, sécurité des aliments	130 h
Qualité	130 h
Génie industriel alimentaire	160 h
Sciences des aliments	80 h
Techniques d'analyse et de production (travaux pratiques, biochimie, microbiologie, génie industriel, évaluation sensorielle)	500 h
Informatique appliquée	Modules

Centre de formation

Les cours sont dispensés au Lycée Julien Wittmer à Charolles.



LYCEE JULIEN WITTMER
13, rue de Champagny
71120 CHAROLLES
<http://btsqualite.monsite-orange.fr>

Formation présente sur Admission Post Bac + dossier de candidature à télécharger sur www.ifria-bfc.fr

Hébergement possible dans des chambres dédiées aux apprentis au sein du lycée (dans la limite des places disponibles). Les frais d'hébergement sont pris en charge par l'IFRIA BFC, avec le soutien du Conseil régional de Bourgogne.



IFRIA BFC
Centre de Formation d'Apprentis des Industries Alimentaires
Cité de l'alternance - 11, rue Edgar Faure - 21000 Dijon
Tél. 03 80 39 69 17 - contact@ifria-bfc.fr

