



L'ISNAB se situe en zone urbaine proche de la rocade (**sortie rocade n°17 direction Talence**) de la ligne C du tram et des lignes de bus (**Bus n°23-35-87**).

Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes de Bordeaux.

**Résidence étudiante sur le campus.**

**ISNAB**



[isnab.com](http://isnab.com)

2, impasse Charles Tellier  
33140 VILLENAVE D'ORNON  
05 56 84 47 90



BTSA

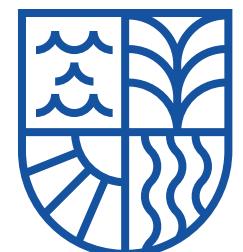
## BIOQUALIM

*Qualité, alimentation,  
innovation et maîtrise  
sanitaire*

Formation initiale  
scolaire ou par  
apprentissage

Formation  
semestrialisée

**ISNAB**



**INSTITUT DES SCIENCES  
DE LA NATURE  
ET DE L'AGROALIMENTAIRE  
DE BORDEAUX**



# BIOQUALIM

Vous former aux métiers de la transformation des aliments, de la qualité, de la recherche développement, en tenant compte des dimensions environnementales, sociétales (QHSE, BIO ou labels qualité).

## Conditions d'admission

- Bacheliers : général, technologique et professionnel
- Universitaires
- Candidats en réorientation

Inscription sur [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)

## Profil recommandé



Goût pour le **travail en équipe** et la communication



Sens de l'**initiative** et de la **créativité**



Bonne **capacité d'analyse** et de synthèse

## Les «plus» de ce BTSA à l'ISNAB

### ISNAB



CAMPUS

- ★ Effectif réduit
- ★ Pédagogie de conduite de projets
- ★ Accompagnement au projet professionnel
- ★ Stage à l'étranger
- ★ TP réalisés dans un hall technologique
- ★ Organisation d'un marché et repas de producteurs
- ★ Préparation intensive à l'examen

## Pour quels métiers?

- Responsable d'atelier de fabrication
- Responsable d'unité de production
- Technicien qualité
- Technicien recherche et développement

- Conducteur de ligne
- Responsable QHSE
- Technicien laboratoire agroalimentaire

## Contenu de la formation

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Découverte des filières agroalimentaires</li> <li>• Diagnostic qualité de l'entreprise</li> <li>• Contrôles microbiologiques et biochimiques des aliments</li> <li>• Innovation et marketing produit</li> <li>• Gestion de production et empreinte environnementale</li> <li>• Management et politique RSE de l'entreprise</li> </ul>
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques d'expression – Anglais</li> <li>• Économie générale</li> <li>• EPS</li> </ul>
MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 à 16 semaines de stages</li> <li>• Conduite de projets</li> <li>• Production d'aliments (hall agroalimentaire)</li> </ul>
EXAMEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>100 % contrôle en cours de formation (ECCF) sur les deux années</b></li> </ul>



## Poursuites d'études possibles

**Licences professionnelles**  
Gestion de production, qualité, commercialisation, logistique

**Écoles d'ingénieurs**