



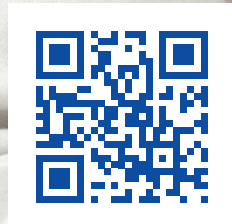
L'ISNAB se situe en zone urbaine proche de la rocade (sortie rocade n°17 direction Talence) de la ligne C du tram et des lignes de bus (Bus n°23-35-87). Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes de Bordeaux. **Résidence étudiante sur le campus.**

ISNAB



isnab.com

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



CAMPUS

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



ISNAB

BTSA

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

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

ISNAB

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

- Découverte des filières agroalimentaires
- Diagnostic qualité de l'entreprise
- Contrôles microbiologiques et biochimiques des aliments
- Innovation et marketing produit
- Gestion de production et empreinte environnementale
- Management et politique RSE de l'entreprise

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Techniques d'expression – Anglais
- Économie générale
- EPS

MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES

- 12 à 16 semaines de stages
- Conduite de projets
- Production d'aliments (hall agroalimentaire)

EXAMEN

- **100 % contrôle en cours de formation (ECCF) sur les deux années**



Poursuites d'études possibles

Licences professionnelles
Gestion de production, qualité, commercialisation, logistique

Écoles d'ingénieurs