



BTS BioAnalyses et Contrôles



Recrutement

La formation est accessible aux titulaires des baccalauréats S, STL, ST2S, STAV, Laboratoire-Contrôle Qualité, Bio-industries de Transformation.

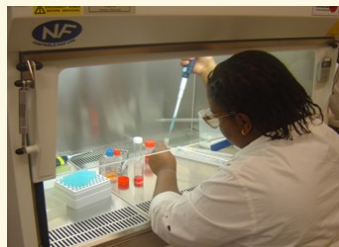
La sélection se fait sur dossier, la **candidature sur Parcoursup**.



Aptitudes et Qualités

La formation exige du candidat

- d'avoir le sens de l'organisation et d'être appliqué
- de vouloir parfaire ses connaissances scientifiques
- d'exercer son esprit critique



Savoirs et Savoir-faire

Horaires

Disciplines	1ère année	2ème année
Enseignements professionnels		
Biochimie et Technologies d'analyse	7 h	9 h
Biologie Cellulaire et Moléculaire et Technologies d'analyse	4 h	4 h
Microbiologie et Technologies d'analyse	7 h	8 h
Sciences et Technologies BioIndustrielles	2 h	3 h
Informatique appliquée	1 h	1 h
Législation, droit au travail, santé et sécurité au travail		1 h
Enseignements généraux		
Expression française	2 h	1 h
Anglais	2 h	2 h
Mathématiques	2 h	2 h
Sciences Physiques	4 h	3h
TOTAL	31 h	34 h

Biochimie et Technologies d'analyse : l'enseignement a pour but de donner les connaissances indispensables pour

- comprendre la structure, la composition et les propriétés des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques et leurs altérations ;
- comprendre et mettre en œuvre les méthodes d'analyse en laboratoire et en atelier de fabrication ;
- comprendre les règles d'hygiène et de sécurité mises en œuvre

Cet enseignement assure la maîtrise des techniques d'analyses volumétriques, électrochimiques, optiques, chromatographiques, électrophorétiques, enzymatiques ainsi que la conduite d'une opération unitaire d'ultrafiltration et une initiation à la formulation de produits.

Biologie Cellulaire et Moléculaire et Technologies d'analyse : cet enseignement regroupe 6 modules : biologie cellulaire, pharmacotoxicologie, réactions antigène-anticorps, biologie moléculaire, virologie, biologie végétale.

Il a pour objectifs essentiels :

- de permettre l'acquisition de connaissances scientifiques générales. Il donne les bases nécessaires à l'exercice et à l'évolution de l'activité professionnelle ;
- d'apporter les connaissances indispensables à la compréhension et à la maîtrise des principes de certaines technologies d'analyse ;
- de renforcer les connaissances des produits (médicaments plus spécialement) sur lesquels le technicien supérieur BioAnalyses et Contrôles exerce ses activités.

Microbiologie et Technologies d'analyse : cet enseignement a pour objectifs essentiels :

- de comprendre les implications des micro-organismes, qu'ils interviennent dans la fabrication des produits ou qu'ils soient contaminants ;
- de comprendre les méthodologies des analyses et des contrôles pratiqués sur les chaînes de fabrication et sur les bio produits ;
- de connaître et de justifier les règles d'hygiène mises en œuvre dans les bioindustries

Ces enseignements assurent la maîtrise de l'observation et de la culture des micro-organismes, de leur identification, de la quantification et du suivi de croissance ; des études relatives aux agents antimicrobiens ; des contrôles microbiologiques (qualité, stérilité, pollution, hygiène) ; des opérations unitaires de fermentation et pasteurisation.



Témoignages

Marine JARBEAU promotion 2013

« Suite à ma licence de Biologie-Biochimie que j'ai obtenue l'an passé à Lens, j'ai intégré cette année le Master Génomique et Protéomique de Lille I. Pour l'instant, je ne rencontre aucune difficulté au niveau théorique. Tout se passe bien. On peut dire que j'ai eu les bonnes bases !!

Van Son NGUYEN, promotion 2010

Stage réalisé chez Lesaffre International en R&D

2010-2013 : ISEMA - Institut Européen de Management Agroalimentaire

Master 2 - Responsable d'affaires agroalimentaires, Spécialité Marketing de la grande distribution.

Stages :

- Assistant chef de Produits chez Ingredia (6 mois)
Leader des ingrédients laitiers fonctionnels et de matières premières à base de lait
- Assistant Marketing et Communication chez Lesaffre International (1 an)
Leader dans le domaine de la levure et de la panification
- Séjour linguistique en Australie à Sydney (3 mois)

2013-2014 : NEOMA Business School (ESC Rouen)

Master spécialisé - Etudes et Décision Marketing Spécialité Marketing des Produits de grande consommation

« le BTS BioAnalyses et Contrôles est un véritable tremplin vers des métiers vastes et variés. Ce background en agroalimentaire, très apprécié par les entreprises, me donne une véritable sensibilité produit »

Emilie LABORIE, promotion 2010

« Après le BTS, j'ai intégré la Licence Sciences pour l'Ingénieur parcours Agroalimentaire au sein de l'UVHC à Cambrai. Suite à cette licence, j'ai intégré le Master professionnel parcours maîtrise de la qualité et des risques dans le secteur de l'agroalimentaire. Durant cette formation, j'ai eu la chance de réaliser de nombreux stages en entreprise et de faire ma dernière année de Master en alternance. »



Stage

La durée totale du stage est de 14 semaines :

6 semaines en mai-juin de la première année

8 semaines en novembre-décembre de la deuxième année

Il se concrétise par une soutenance de projet qui consiste en un travail expérimental portant sur des mises au point, des validations de méthodes, la résolution de problèmes d'intérêt professionnel, lié au lieu de stage.



Débouchés

Cette formation permet en 2 ans

- d'intégrer un laboratoire d'analyses et de contrôles ou un laboratoire de Recherche et Développement des Bio-Industries
- d'acquies un niveau scientifique suffisant pour
 - accéder à des concours (INSERM, CNRS, Douanes, Police scientifique...)
 - poursuivre des études post-BTS (écoles d'ingénieur sur dossier, classe préparatoire aux grandes écoles (ATS), Licences professionnelles, Masters...)