

BTS BioALC



BIOANALYSES EN LABORATOIRE DE CONTRÔLE



DEVENEZ :

Technicien en laboratoires d'analyses, de contrôle qualité, de R&D dans le domaine de la biologie et des bio-industries :

- Agroalimentaires.
- Pharmaceutiques ou cosmétiques.
- Environnementales.



- 14 semaines de stage :
6 semaines en 1^{ère} année et 8 semaines en 2^{nde} année.
- Au moins une des périodes de stage doit se faire dans un laboratoire d'analyses ou de contrôle qualité des bio-industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques.
- Possibilité de mobilité internationale avec attribution d'une bourse d' ERASMUS +.



- Contribution des familles indexée sur les revenus du foyer.
- Saliège Campus accueille les étudiants boursiers (démarches à réaliser auprès du CROUS).



- Hébergement en studio sur le Campus possible.



- Baccalauréat technologique STL option Biochimie, Biologie, Biotechnologies.
- Baccalauréat général spécialité SVT et/ou Physique-Chimie.

PROFIL SOUHAITÉ

S'intéresser aux biotechnologies et aux activités expérimentales et technologiques réalisées en laboratoire de contrôle, d'analyses ou de recherche.

Rigueur, méthode et minutie, capacité d'organisation et d'autonomie.

OBJECTIF DE LA FORMATION

PRÉPARER LE TECHNICIEN EN BIOALC :

- ◆ À mettre en œuvre et optimiser les techniques analytiques en biochimie, microbiologie, biologie moléculaire, immunologie.
- ◆ À réaliser des contrôles dans les bio-industries, tout le long de la chaîne de production (matières premières au produit fini) et vérifier leur conformité.
- ◆ À inscrire son activité dans un cadre réglementaire, environnemental et économique, et dans une démarche de qualité.
- ◆ À gérer le matériel, les équipements, le consommable et les réactifs.



FORMATION EN 2 ANS

	1 ^{ère} année			2 ^{ème} année		
	Cours	TD	TP	Cours	TD	TP
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
<input checked="" type="checkbox"/> Culture générale et expression	2h			2h		
<input checked="" type="checkbox"/> Langue vivante : Anglais	1h	1h		1h	1h	
<input checked="" type="checkbox"/> Mathématiques	1h	1h		1h	1h	
<input checked="" type="checkbox"/> Physique-Chimie	2h	1h		1h	1h	
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL						
<input checked="" type="checkbox"/> Bloc 1 : Gestion opérationnelle et documentaire du laboratoire	1h		3h	1h		3h
<input checked="" type="checkbox"/> Bloc 2 : Réalisation des analyses en laboratoire de contrôle qualité	2h		6h	1h		7h
<input checked="" type="checkbox"/> Bloc 3 : Expertise au laboratoire pour l'optimisation de méthodes de bioanalyses	1h		3h	2h		4h
<input checked="" type="checkbox"/> Bloc 4 : Relations professionnelles au laboratoire	3h	1h	1h	2h	1h	2h
<input checked="" type="checkbox"/> Accompagnement personnalisé	2h					
TOTAL HEBDOMADAIRE		32h			31h	

POURSUITE ÉTUDES

- En licence professionnelle,
- En licence sciences de la vie,
- En Classe passerelle préparatoire ATS pour préparer les concours agronomiques et vétérinaires, de la voie C
- En licence Commerce et Vente Agroalimentaire en apprentissage à Salîège Campus,

ADMISSION

Inscription sur Parcoursup
Possibilité de RDV avec la
Directrice des études (mars - avril).

 Directrice des études
Julie BONJOUR
julie.bonjour@saliege.fr

 Responsable inscriptions
Amanda LACOUT
amanda.lacout@saliege.fr

05 61 24 78 44