

Débouchés

Poursuites d'études

- Licences professionnelles
- Ecoles d'ingénieurs de l'agroalimentaire et des bio-industries

Vie active

- Assurance qualité dans le secteur de l'agroalimentaire
- Industries pharmaceutiques
- Industries alimentaires (charcuteries et boulangeries industrielles, laiteries et fromageries, brasseries,...)
- Secteur des cosmétiques
- Restauration collective
- Procédés de fabrication
- Distribution



Génie industriel :
concentration



Renseignements

Pour d'autres renseignements sur la formation et sur les modalités d'inscription, consultez le site du lycée :

<http://www.lycee-jean-rostand.fr>

Lycée Jean Rostand

5 rue Edmond Labbé
67084 Strasbourg Cedex

Tél : 03 88 14 43 50

Fax : 03 88 14 43 59

Tram C et E : arrêt « Université »



Lycée
Jean Rostand

Strasbourg



Génie industriel : laboratoire

**BTS QUALITE DANS LES
INDUSTRIES ALIMENTAIRES
ET LES BIO-INDUSTRIES**



Objectifs de la formation

Former des techniciens supérieurs spécialistes de la qualité et des techniques industrielles de production.

Fonctions du futur technicien

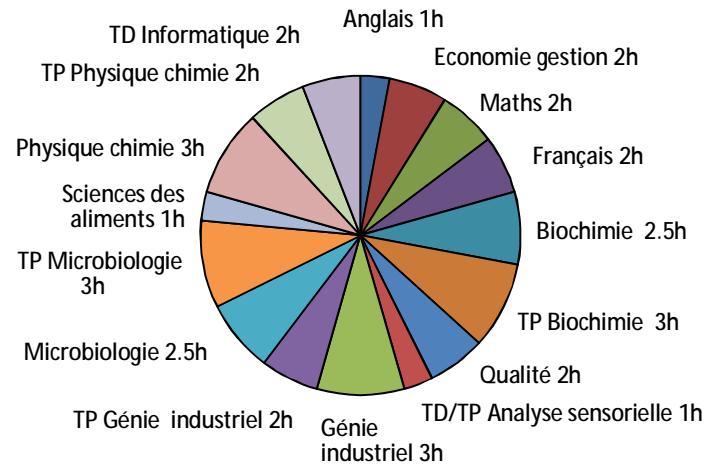
- Contrôle du niveau de qualité
- Maîtrise et suivi de la qualité à tous les niveaux de la production
- Management de la qualité au sein de l'entreprise
- Information et communication sur la qualité
- Sécurité alimentaire, hygiène
- Audit qualité et qualité produit (Labels, AOC...)



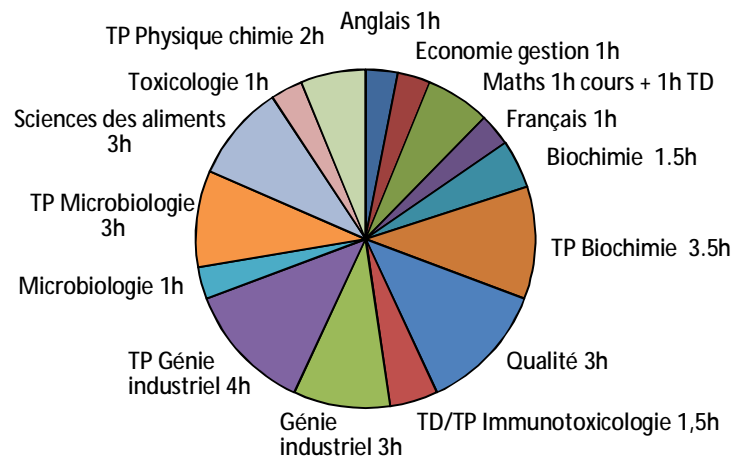
Génie industriel : évaporation

Horaires

1ère année



2ème année



Stages en entreprise

1ère année

Un stage « ouvrier » de quatre semaines en juin :

- Travail sur poste
- Connaissance de l'entreprise
- Organisation qualité
- Rapport de stage

2ème année

Un stage à thème « qualité » de huit semaines, en accord avec l'entreprise, rapport final soutenu devant un jury à l'examen.

Principaux thèmes abordés

- Analyse sensorielle
- Management qualité
- Réglementation, normes ISO
- HACCP, référentiels IFS et BRC
- Techniques d'analyse et de contrôle
- Biochimie, microbiologie, toxicologie
- Cartes et plans de contrôle
- Opérations unitaires (fermentation, distillation, pasteurisation, stérilisation, ultrafiltration, évaporation).