

BACHELIER EN BIOQUALITÉ

#Vinci



Vous aimez **les sciences et la gestion de l'information**

Vous êtes **inventif, rigoureux et avez de bonnes capacités d'analyse**

Vous voulez **travailler en équipe et apporter des solutions concrètes aux défis rencontrés**

Qu'est-ce qu'une formation en alternance ?

Le bachelier en bioqualité est une formation en alternance, cela signifie qu'elle combine des périodes de cours et de laboratoires en Haute Ecole avec des périodes de formation pratique rémunérée, en entreprise.

Les points forts

- Une formation qui alterne, dès le bloc 1, apprentissages en Haute Ecole et en entreprise via des stages rémunérés
- Un programme complet et cohérent associant gestion de la qualité et savoirs scientifiques et techniques
- Seule formation en bioqualité de type court (3 ans) en Fédération Wallonie-Bruxelles
- Une formation qui conduit à un métier d'avenir, essentiel, pour les secteurs de l'alimentaire, de la chimie, du pharmaceutique ou de la biotechnologie et qui a été créée avec le soutien des fédérations d'entreprises (Fevia et essenscia)

Le métier

Le bachelier en bioqualité participe à l'élaboration et à l'amélioration des processus liés à la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement ainsi qu'à la gestion documentaire. Son but est de garantir que les produits ou les services vendus par l'entreprise, sont conformes aux exigences du client ou du marché, au cahier des charges de l'entreprise et aux législations. Pour ce faire, il collabore avec différents services dans l'entreprise. Le bachelier en bioqualité exerce donc un métier où le relationnel est essentiel.

Au laboratoire, il s'assure de la conformité biologique, microbiologique, chimique des matières premières, produits en cours d'élaboration et produits finis. Son travail intervient à tous les niveaux de la production (approvisionnement, préparation, fabrication, conditionnement et emballage).

Son métier consistant à analyser les situations existantes, innover et proposer des solutions, le bachelier en bioqualité sera à la fois rigoureux et inventif.

C'est un métier qui offre de nombreuses possibilités d'évolution et de mobilité dans l'entreprise.

Le programme

C'est une formation scientifique axée sur la qualité des processus de production. L'accent est mis sur les soft skills, indispensables pour les métiers liés à la qualité « industrielle ».

C'est aussi une formation pratique et technique: le bachelier développe ses compétences pour effectuer toute une série de gestes techniques (échantillonnage, préparation des échantillons, mesures analytiques, vérification des instruments). Le bachelier en bioqualité est beaucoup plus proche de la production que du département Recherche & Développement.

Le programme de formation est divisé en 5 axes :

- Relations et communications professionnelles : anglais, apprentissage de la bureautique et gestion des relations professionnelles
- Qualité : système qualité et amélioration continue, normes qualité (ISO), hygiène et sécurité, gestion de la documentation...
- Savoirs scientifiques : biologie, microbiologie, chimie, technologie alimentaire, génie pharmaceutique...
- Savoirs techniques / Analyse et traitement des données : travaux pratiques de chimie et de microbiologie, métrologie, technologie industrielle...
- Immersion en entreprise.

Organisation de l'alternance sur les 3 années :



Bloc 1	Quadrimestre 1	
	Cours et travaux pratiques (TP)	
	Quadrimestre 2	
	Cours et TP	Entreprise



Bloc 2	Quadrimestre 1	
	Cours et TP	Entreprise
	Quadrimestre 2	
	Cours et TP	Entreprise



Bloc 3	Quadrimestre 1	
	Cours et TP	Entreprise
	Quadrimestre 2	
	Entreprise	

La formation est organisée en co-diplomation avec la Haute Ecole Louvain en Hainaut (HELHa). Les cours se déroulent à la HE Vinci (campus de Woluwe) durant les blocs 1 et 3, et à la HELHa (campus de Mons) durant le bloc 2.



Programme 2024-2025

BLOC 1

Unités d'enseignement / Crédits
Anglais 1 / 2
Communication professionnelle / 2
Bureautique / 2
Qualité 1 : fondamentaux / 6
Hygiène et bio-sécurité / 2
Chimie générale et organique / 6
Biologie / 3
Microbiologie / 1
Technologie au service de la qualité et de la sécurité des produits / 5
Mathématique appliquée / 2
Statistique appliquée / 4
TP de chimie / 7
> TP Microbiologie (hygiène - biosécurité) / 2
Immersion professionnelle 1 / 15
Partage d'expérience / 1
Total / 60

BLOC 3

Unités d'enseignement / Crédits
Relations professionnelles 2 / 2
Qualité 3 / 4
Actualités du secteur / 1
Biotechnologie, Biotechnologie / 2
Technologie alimentaire / 2
Génie pharmaceutique / 2
Développement durable / 1
Technologie industrielle / 1
Immersion professionnelle 3 / 22
Immersion professionnelle 4 (mémoire) / 23
Total / 60

BLOC 2

Unités d'enseignement / Crédits
Anglais 2 / 2
Relations professionnelles 1 / 2
Qualité 2 / 6
Gestion des informations documentées / 5
Physico-chimie des fluides et des solides / 3
Chimie analytique et bioanalyse / 3
Traitement informatique des données de laboratoire / 2
TP Chimie analytique et bioanalyse / 3
Métrologie / 4
Immersion professionnelle 2 / 30
Total / 60

Les contenus des unités d'enseignement sont accessibles sur www.vinci.be (sous réserve de modification)

