



SECONDE PROFESSIONNELLE ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABORATOIRE

ORIENTATION CONTROLE EN AGRICULTURE, ENVIRONNEMENT, LABORATOIRE

> FORMATION

- Première année du baccalauréat professionnel Laboratoire Contrôle Qualité
- 3 ans de formation jusqu'au baccalauréat professionnel
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 6 semaines de stages en entreprise
- 1 semaine de stage collectif

> POUR QUI ?

- Elèves de 3^{ème} (Générale, DP3, DP6, enseignement agricole)
- Elèves de 2^{nde} et 1^{ère} (Générale et technologique, professionnelle)
- Titulaires d'un CAP(A)

Soigneux et rigoureux, posé et curieux, intéressé par les disciplines scientifiques (chimie, biologie, microbiologie et physique) et par les manipulations en laboratoire et les expériences scientifiques

> CONDITIONS D'ADMISSION

Elèves sortant de troisième :

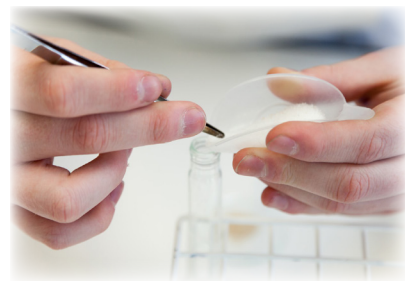
- procédure académique AFFELNET dans le cadre de l'orientation post 3^{ème}
- Obtention possible d'un bonus suite à une journée d'immersion ou lors de la Journée Portes Ouvertes
- Admission prononcée et notifiée fin juin
- Inscription au lycée début juillet

Autres candidatures :

- procédure académique AFFELNET
- nous contacter pour toute question

> ET APRÈS ?

- Admission de droit en 1^{ère} baccalauréat professionnel Laboratoire Contrôle Qualité
- Autres filières



CONTENU DE LA FORMATION

Modules d'enseignement général (14h hebdomadaires)

EG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	Français, Education socioculturelle, Histoire, Géographie
EG2 : Langue et culture étrangères	Anglais ou allemand
EG3 : Motricité, santé et socialisation	Education physique et sportive
EG4 : Culture scientifique et technologique	Mathématiques, Informatique, Physique-Chimie, Biologie-Ecologie

Modules d'enseignement professionnel (12h hebdomadaires)

EP1 : Contexte socioprofessionnel d'un laboratoire	Economie
EP2 : Processus de transformation	Génie Alimentaire
EP3 : Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries	Physique - Chimie Biochimie - Microbiologie

Compléments de formation (6h hebdomadaires)

Activités pluridisciplinaires	Biochimie, Microbiologie, Génie Alimentaire
Enseignements à l'initiative de l'établissement	Méthodologie, Outils numériques Chimie et cosmétique

Options facultatives

Art floral Pratiques Sociales et Culturelles	Hippologie - Equitation Section Européenne Anglais
---	---

Stages

Education à la santé et au développement durable (1 semaine)	Journée plein air (EPS) SST (Santé Sécurité au Travail) avec la Croix Rouge
En entreprise (6 semaines)	Secteurs : agroalimentaire, environnement, industrie chimique, industrie pharmaceutique, cosmétique, santé, agriculture

