

SECONDE PRO

1
an

Conditions d'admission :

- Après une classe de 3ème - Après une classe de 2nde
- Satisfaire à l'examen du dossier

12h30/semaine

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français - Education socio-culturelle
Histoire-géographie - Economie - Anglais
EPS - Mathématiques - Informatique
Physique - Chimie

10h30/semaine

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

> Contexte professionnel
> Processus de transformation Génie alimentaire - Microbiologie - Biochimie
> Contrôles en agriculture, environnement, bio-industries
Biochimie / Physique et Chimie - Biochimie / Génie alimentaire / Microbiologie

4h00/semaine

ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE

Enseignements à l'initiative de l'établissement
Education à la santé et au développement durable
Mise à niveau

1^{ÈRE} & TERMINALE PRO

En
2
ans

Conditions d'admission - Provenir d'une :

- 2nde pro ABIL ou 2nde générale et technologique
- Satisfaire à l'examen du dossier

15h00/semaine

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, Education Socio-Culturelle,
Histoire-géographie, Documentation - Anglais
EPS - Mathématiques, Sciences Physiques
Informatique - Biologie-Ecologie

+

15h00/semaine

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Caractéristiques chimiques, microbiologiques des produits des bio-industries :
eau, lait, viande, fruits et légumes, poisson, œuf, graines céréalières.
Processus technologiques de fabrication de produits alimentaires :
produits laitiers, transformation de fruits / légumes, boissons...
fabrication de produits cosmétiques / pharmaceutiques : produits de toilette,
crème de soin, maquillage... les fluides (eau, air...), la production et
distribution du froid, l'automatisme, la maintenance.
HYGIENE, QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT - GESTION

+

3h00/semaine

STAGES

- > Prévention
- > securisme
- > environnement (PSE)
- > Accompagnement personnalisé

Poursuite d'études :



Le bac pro Bio-Industries de Transformation permet :

- de poursuivre des études supérieures :

BTS Qualité dans les
industries alimentaires
et bio-industries

BTS Sciences et
Technologies
des Aliments (STA)

BTS Analyses agricoles,
biologiques
et biotechnologiques
(ANABIOTEC)

Vie active

LES +

- Fabrication de produits cosmétologiques, pharmacologiques : fabrication de rouge à lèvres, crèmes, gélules, shampoings, lotions, huiles essentielles.
- Fabrication de produits agroalimentaires au sein de la plateforme technologique de DURY : pâté, crèmes dessert, compote, confiture, jus de pommes, sirop.
- Découverte et fabrication de produits alimentaires innovants.
- Formation labellisée pôle IAR : Industries et Agro-Ressources.
- Des préparations à l'examen : 2 épreuves blanches organisées dans les conditions réelles de l'examen.



PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ
INDUSTRIES & AGRO-RESSOURCES

BAC PROFESSIONNEL BIT

Bio-Industries de Transformation

BAC PROFESSIONNEL BIT

LES STAGES

20 Semaines / 3 ans

En Seconde pro > 4 semaines

En 1ère > 9 semaines

En terminale > 7 semaines

Ils peuvent se dérouler dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'environnement, de la santé animale et humaine, dans les industries pharmaceutiques, cosmétiques et chimiques.



L'EXAMEN : Les conditions d'obtention de l'examen

70%

Contrôle continu

Les notes obtenues au cours des deux années de formation lors des CCF : Contrôles Certificatifs en cours de Formation.

30%

Epreuves ponctuelles

terminales

Français, Histoire-géographie
Technologie des bio-industries
Prévention, Sécurité, Environnement
Economie - gestion.

Epreuves de rattrapage (sous conditions)

PROJETS

De nombreux projets viennent enrichir la formation de nos apprenants sur l'ensemble de leur cursus.

Quelques exemples :



Production sur la plateforme industrielle et en laboratoire de génie alimentaire : ici, pasteurisation de jus de pomme.



Projet :

Production de savons au lait de jument en partenariat avec l'entreprise «Tjo'savon».



LIENS ENTREPRISES



Nombreuses visites d'entreprises et interventions de professionnels



Les Hauts de France :

- **1er pôle** agroalimentaire en France
- 40 productions agricoles dans le **Top 5** des régions françaises
- **50 000** emplois
- **1 400** entreprises
- **10 Milliards d'€** de chiffre d'affaires
- **Leader en Europe** dans la transformation de l'amidon, la production de sucres et de céréales.»

Débouchés & aspects économiques

TEMOIGNAGE

Le Questions / Réponses de Maximilien :

Pourquoi faire un Bac professionnel BIT ?

«J'ai découvert le secteur de la transformation alimentaire en 4ème/3ème. Cette formation correspondait à mes attentes car mon projet professionnel est d'ouvrir une brasserie.»

Cette formation, quels intérêts ?

«Tout est professionnel... Les cours sont en lien avec des situations concrètes. Il y a des travaux pratiques à la plateforme, des TP en laboratoire, des visites d'entreprises et surtout des stages.»

Et la poursuite ?

«Le Bac pro donne les bases pour poursuivre en BTS notamment STA... des facilités et des opportunités»



Rejoignez-nous sur :



LYCEE SAINTE COLETTE - CORBIE - NOTRE FUTUR COMMUN