



Agroalimentaire

Pharmaceutique

Vétérinaire

Médical

Cosmétologie

Environnement

- ▶ **Effectif** : 15 élèves
- ▶ **Durée** : • 3 ans (1 an pour la seconde, puis 2 ans pour le baccalauréat)
• 30 heures de cours par semaine
- ▶ **Stages** : 22 semaines de stage :
 - 4 semaines en seconde
 - 9 semaines en première
 - 7 semaines en terminale

En bref

Le contrôle qualité, la sécurité alimentaire et l'adaptation aux normes européennes et internationales renforcent les besoins en personnels qualifiés, dans les techniques de contrôles. Les opportunités se multiplient dans certains secteurs de l'agroalimentaire et des biotechnologies.

Objectifs

- Compréhension du contexte socioprofessionnel
- Organisation et gestion des activités de recherche et d'analyse
- Compréhension et mise en place des opérations d'analyse
- Traitement des résultats
- Techniques de communication et d'animation avec utilisation d'outils informatiques

Pré-requis

Provenir d'une 2^{de} pro ABIL ou 2^{de} générales et technologiques.
Satisfaire à l'examen du dossier.

Poursuite d'études

- Cycle supérieur court : BTS, BTSA, DUT
- Filière longue : licence, licence pro, master, école d'ingénieur
- Concours médicaux et paramédicaux

Inscription

Vous pouvez prendre contact avec le secrétariat afin d'obtenir un rendez-vous avec le chef d'établissement.
Une présentation des filières de l'établissement, du cadre de vie et une visite vous sera proposée.
À l'issue de cet entretien, un dossier d'inscription vous sera remis.

Insertion professionnelle

Technicien(ne) en
laboratoire d'analyse
et/ou de recherche





Programme

(1^{ère} et Terminale)

Modules généraux

Français, éducation socio - culturelle, histoire - géographie, documentation
Langue vivante (anglais),
Éducation physique et sportive,
Mathématiques, informatique, physique - chimie, biologie - écologie

Modules professionnels

Contexte socio-professionnel des laboratoires
Organisation et fonctionnement du laboratoire
Place du contrôle et de l'analyse
Buts, objets et méthodes de l'analyse
Le travail en laboratoire
MAP (Module d'Adaptation Professionnel)
"Biotechnologies et produits innovants"
EIE (Enseignement à l'Initiative de l'Établissement) : mise à niveau et soutien / Outils de communication

Stages

4 stages soit 22 semaines au total sur les 3 années au sein de laboratoires de différents domaines :

- Agroalimentaire
- Environnement
- Industries cosmétiques, médicales et pharmaceutiques
- Vétérinaires



€ Tarifs

Se rapprocher du secrétariat.



LES +

- Réalisation de TP en laboratoire ou plateforme technologique.
- Nombreux projets en lien direct avec le monde professionnel
- Visites d'entreprises et interventions de professionnels sur l'ensemble des trois années de formation
- Mise en place des "produits phares" : une production agroalimentaire ou cosmétique par trimestre au sein d'une entreprise en plus des travaux pratiques sur le lycée et la halle de production
- Formation à l'habilitation électrique H0B0
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail + PRAP
- Coaching individuel
- Participation et animation de la Fête de la science
- Accompagnement individualisé sur l'ensemble de l'année, préparation aux examens.



Modalités d'évaluation

Baccalauréat professionnel "Laboratoire, Contrôle, Qualité" :

- En Contrôle en Cours de Formation pour 50%
- En Epreuves Terminales pour 50%



Accessibilité

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (Réglementation ERP). Orientation et adaptation pédagogique possible, tutorée par un référent handicap.