



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL LABORATOIRE CONTROLE QUALITE PREMIÈRE ET TERMINALE

> FORMATION

- Diplôme de niveau 4
- 2 ans de formation (3 ans avec la seconde)
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 16 semaines de stages en entreprise
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales

> POUR QUI ?

- Elèves de 2^{nde} professionnelle ABIL CAEB
- Elèves de 2^{nde} et 1^{ère} (Générale et technologique, professionnelle)

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

> CONDITIONS D'ADMISSION

Elèves de 2^{nde} professionnelle ABIL orientation CAEB :

- admission de droit

Entrée directement en 1^{ère} pour les élèves de 2^{nde} et 1^{ère} (générale et technologique, professionnelle) ou les titulaires d'un CAP(A)

- procédure académique AFFELNET
- Journée d'immersion et entretien fortement recommandés

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- Ouvrier hautement qualifié (Contrôleur qualité, technicien bactériologiste contrôle fabrication, technicien d'analyses, technicien de laboratoire, technicien de laboratoire de contrôle de fabrication des industries de process) au sein de laboratoire d'analyse dans les domaines de l'agro-alimentaire, l'agriculture, l'environnement, de la pharmacie, de la cosmétique, de l'industrie chimique, de la santé

POURSUITE D'ÉTUDES

- en BTS (Analyses Agricoles Biologiques et Biotechnologiques, Gestion et Maîtrise de l'Eau, Sciences et Technologies des Aliments, Bioqualité, Technico-commercial) ou BTS (Bio Analyses et Contrôles) pour accéder à des postes à responsabilités : agréeur contrôle qualité, auditeur qualité, formulateur, responsable qualité en agroalimentaire, technicien biologiste, technicien d'analyses biomédicales, technicien en traitement des déchets
- en CS (certificat de spécialisation) : Automatisation dans l'industrie laitière et agroalimentaire, technicien spécialisé en transformation laitière, transformation des produits carnés (viande, volaille)



CONTENU DE LA FORMATION

Modules d'enseignement général (14h hebdomadaires)

MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	Français, Education socioculturelle, Histoire, Géographie, Documentation
MG2 : Langue et culture étrangères	Anglais ou Allemand
MG3 : Motricité, santé et socialisation	Education physique et sportive
MG4 : Culture scientifique et technologique	Mathématiques, Informatique, Physique-Chimie, Biologie-Ecologie

Modules d'enseignement professionnel (14h hebdomadaires)

MP1 : Contexte socioprofessionnel d'un laboratoire	Physique-Chimie Biochimie Microbiologie Mathématiques Biologie Economie
MP2 : Organisation et fonctionnement du laboratoire	
MP3 : Place du contrôle et de l'analyse dans les différents secteurs professionnels	
MP4 : Buts, objets et méthodes de l'analyse	
MP5 : Le travail en laboratoire	
MAP : Module d'adaptation professionnelle	

Compléments de formation (4h hebdomadaires)

Activités pluridisciplinaires (Méthodes d'analyses, Réglementation, Accréditation, Normalisation)	Physique-Chimie, Biologie, Mathématiques, Biochimie, Microbiologie, Economie
Enseignements à l'initiative de l'établissement	Génie Alimentaire

Options facultatives

Art floral Mobilité internationale Section Européenne Anglais	Hippologie - Equitation Pratiques Sociales et Culturelles Unité Citoyenne
---	---

Stages (sur les 2 années)

3 semaines de 20h de stages collectifs sur 2 ans autour des thématiques de l'Education à la Santé et au Développement Durable, et de la valorisation du vécu en milieu professionnel	Journée plein air (EPS) Préparation au SST (Santé Sécurité au Travail)
En entreprise (16 semaines)	16 semaines (4/8/4) Secteurs : agroalimentaire, environnement, industrie chimique, industrie pharmaceutique, cosmétique, santé, agriculture

ÉPREUVES D'EXAMEN BAC PRO

Epreuves – Module associé (coeff)	Epreuves ponctuelles terminales (coeff)	Nombre de CCF* (coeff)
E1 – MG1 (4)	Ecrit Français 2h (2) Ecrit histoire géographie 2h (1)	3 (1) /
E2 – MG2 (1)	/	2 (1)
E3 – MG3 (1)	/	3 (1)
E4 – MG4 (4)	Ecrit Mathématiques 2h (1,5)	3 (2,5)
E5 – MP3 + MP4 (2)	Ecrit Physique-Chimie, biochimie, microbiologie 3h (2)	/
E6 – MP1 + MP2 (3)	Document écrit + Oral 30 minutes (3)	/
E7 – MP5 + MAP (5)	/	3 (5)

* Contrôles Certificatifs en cours de Formation