



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL LABORATOIRE CONTROLE QUALITE

> FORMATION

- Diplôme de niveau IV
- 3 ans de formation
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 21 semaines de stages en entreprise
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales
- Certification du BEPA Travaux de laboratoire en cours de formation

> POUR QUI ?

Elèves de 3^{ème}
(Générale, DP3, DP6, enseignement agricole)
Elèves de 2^{ème} 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 « PAM » dans le cadre de l'orientation post 3^{ème},
- Obtention possible de bonus suite à entretien (sur rendez-vous ou lors de la Journée Porte Ouverte).
- Admission prononcée notifiée fin juin.
- Inscription au lycée début juillet

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

- Dossier de demande d'admission en 1^{ère} à retirer au lycée (ou sur le site internet).
- Entretien fortement recommandé.

> 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 et de la cosmétique)

POURSUITE D'ÉTUDE

- en BTSA (Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques, gestion et maîtrise de l'eau, sciences et technologies des aliments, technico-commercial) ou BTS (bio analyses et contrôles) pour accéder à des postes à responsabilités : agrééur 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)

- en TH (Titre homologué): responsable en biotechnologies et contrôle qualité des industries agro-alimentaires, technicien de laboratoire de contrôle.



CONTENU DE LA FORMATION

Modules d'enseignement général (14h hebdomadaire)

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	Mathématique, Informatique, Physiques, Chimie, Biologie, Ecologie

Modules d'enseignement professionnel (14h hebdomadaire)

MP1 : Contexte socioprofessionnel d'un laboratoire	Physique-chimie Biochimie Microbiologie Mathématiques Biologie Economie Education socioculturelle
MP2 : Organisation et fonctionnement du laboratoire	
MP3 : Place du contrôle et de l'analyse dans 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 hebdomadaire)

Activités pluridisciplinaires	Physique-chimie, Biologie, Maths, Biochimie Microbiologie, Economie, Education socioculturelle
Enseignements à l'initiative de l'établissement	Aide individualisée, Méthodologie, Compléments professionnels, projets sportif et culturel...

Stages (sur les 3 années)

Education à la santé et au développement durable (3 semaines)	Journée plein air (EPS) SST (Santé Sécurité au Travail) avec la Croix Rouge
En entreprise (21 semaines)	

ÉPREUVES D'EXAMEN

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 en classe de 1^{ère} et Terminale.

NB : Le BEPA (Brevet d'Études Professionnelles Agricoles) est évalué sous forme de CCF (4 en fin d'année de 2^{ème} et 3 sur le premier semestre de l'année de 1^{ère}).