

SECONDE
PROFESSIONNELLE
« ALIMENTATION
BIO INDUSTRIES LABORATOIRE »
Spécialité : PRODUITS
DES BIO-INDUSTRIES

**S'INSCRIT DANS LE PARCOURS DE
PREPARATION AU :**

**BAC PROFESSIONNEL
BIO INDUSTRIES DE
TRANSFORMATION**

OBJECTIFS ET DEBOUCHES:

- ✓ La Seconde Professionnelle constitue la 1^{ère} année du parcours en 3 ans qui permettra de préparer le Bac Professionnel
- ✓ La professionnalisation commencera dès la seconde à travers les processus de transformation de la matière première au produit fini, en incluant les analyses, les contrôles qualités tout au long de la fabrication.

CONDITIONS D'ADMISSION:

- ✓ L'admission se réalise à la fin des classes de troisième des collèges de l'Education Nationale ou de troisième technologique, à la demande des familles et sur la proposition des conseils de classe.

ARCHITECTURE DE LA FORMATION

- ✓ La formation se déroule sur :
 - 30 semaines de cours
 - 1 semaine de stage collectif
 - 1 semaine de travaux pratiques renforcés
 - 4 à 6 semaines de stage en entreprise dont 3 semaines prises sur la scolarité

ENSEIGNEMENTS GENERAUX		Horaires hebdomadaires	
◆ Français		2 h	
◆ Anglais		2 h	
◆ Education Physique et Sportive		2 h	
◆ Education Socio-Culturelle		1 h	
◆ Histoire - Géographie		1 h	
◆ Mathématiques		2 h	
◆ Informatique		1 h	
◆ Physique Chimie		1 h	
◆ Biologie - Ecologie		0,5 h	
SECTEUR des AGRO-BIOINDUSTRIES			
◆ Biochimie - Microbiologie		2,5 h	
◆ L'environnement socio-économique		2,5 h	
◆ Génie des Procédés IAA / Génie alimentaire		2,5 h	
SPECIALITES PROFESSIONNELLES : PRODUITS DES BIOINDUSTRIES			
◆ Génie des Procédés IAA / Génie alimentaire		5 h	6 h
◆ Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologies		1 h	
Horaires à l'initiative de l'établissement		3 h	
Mise à niveau		30 h annuelles	

MODALITES D'INSCRIPTION :

- ✓ Suivre la procédure d'orientation et d'affectation en fin de classe de 3^{ème}.