



Travaux de recherche au CDI

**Aide aux devoirs
(internes)**

**Enseignement
facultatif
3h**

Section sportive
« Football »



Visites d'entreprises de la filière choisie



Travaux pratiques



Travaux en atelier agroalimentaire
et en laboratoire

Campus des Sicaudières

Bld de Nantes - BP 228

79308 BRESSUIRE cedex

☎ 05.49.74.22.32

www.sicaudieres.org

✉ epl.bressuire@educagri.fr

Version 2019_1

2nde Professionnelle

**Voie
scolaire
1 an**

« Productions » ou
« Alimentation, Bio-Industrie et Laboratoire »



**Portes ouvertes
16 mars 2019
9h00 à 17h00**

Je prépare ma voie professionnelle...

- Je découvre la filière
- J'apprends le vocabulaire technique
- Je pratique



Dans un cadre sécurisant
et personnalisé

- Accompagnement personnalisé et méthodologie
- Soutien, approfondissement, découverte

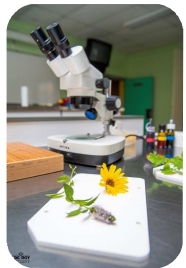
Enseignement
GRATUIT



Établissement public du Ministère de l'Agriculture



3ème de collège
3ème Prépa Pro
3ème Agricole



**2nde
Productions
1 an**

- Identifier l'organisation économique et sociale de la production
 - Sciences économiques 1.5h
- Identifier les interactions entre les êtres vivants dans leur environnement
 - Agronomie-zootéchnie..... 1.5h
 - Biologie..... 1.5h
- Expliquer et mettre en œuvre les opérations techniques nécessaires à la conduite d'un processus de production associant animal et végétal
 - Agronomie..... 1.5h
 - zootéchnie..... 1.5h
 - Agroéquipement..... 1h
 - Travaux pratiques..... 2h

**Bac Pro CGEA
Conduite et Gestion de
l'Entreprise Agricole
2 ans**

Systeme à Dominante
Élevage

Enseignement général

- Français..... 2h
- Education Socioculturelle..... 1h
- Histoire-géographie..... 1h
- Sciences économiques..... 1h
- Anglais..... 2h
- EPS..... 2h
- Biologie..... 0.5h
- Mathématiques..... 2h
- Physique-chimie..... 1h
- Informatique..... 1h

Activités personnalisées

- Semaine d'**intégration** (ateliers culturels et sportifs)
- Travaux avec des **effectifs réduits**
 - **Méthodologie** de travail
 - **Diagnostic** : niveau des acquis, mode d'apprentissage privilégié
 - ou
 - **Soutien** Français et math
 - **Approfondissement et découverte** : Sciences et Littérature
- **Ateliers artistiques** (artiste en résidence au lycée)
- Mise en œuvre du **projet santé** : interventions, sorties...
- **Préparation aux examens** : épreuves orales et écrites

2 diplômes en 3 ans

(Les élèves ayant fait une 2nde Pro passent un diplôme intermédiaire en 1ère Pro)

- Le **BEP Agricole**
 - Epreuves en contrôle continu en 2nde
 - Epreuves en début de 1ère
- Le **Bac Professionnel**
 - Epreuves en contrôle continu en 1ère
 - Epreuves en contrôle continu en Terminale
 - Epreuves terminales en fin de Terminale

**2nde ABIL
Alimentation
Bio-Industries
Laboratoire
1 an**

- Repérer la diversité et les spécificités du secteur des agro-industries
 - Sciences économiques 1.5h
 - Génie alimentaire 0.5h
- Découvrir les particularités technologiques des bio-industries, la réglementation et les procédures de transformation et de contrôle des produits
 - Chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie..... 2.5h
 - Génie alimentaire 2h
- Découvrir l'environnement du laboratoire et la pratique d'analyse
 - Chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie 3h
 - Physique-chimie..... 1h
 - Génie alimentaire 1h

**Bac Pro LCQ
Laboratoire, Contrôle et
Qualité
2 ans**

En 2nde : 5 semaines de stage en entreprise

**1 semaine stage collectif
« Santé et développement durable »**