

# BAC PRO

## Laboratoire

### Contrôle Qualité



**ETABLISSEMENT PUBLIC  
D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE**

79, avenue de Jasseron  
01000 BOURG-EN-BRESSE

**Tél. 04 74 45 50 80**

Courriel : epl.bourg-en-bresse@educagri.fr

[www.sardieres.fr](http://www.sardieres.fr)

Le baccalauréat professionnel "**Laboratoire Contrôle Qualité**" est un diplôme préparé en un cycle de 3 ans constitué de la 2<sup>nd</sup>e pro et des classes de 1<sup>ère</sup> et de terminale de la spécialité choisie. Au cours du cursus de 3 ans, les élèves peuvent se présenter aux épreuves du BEPA « Travaux de Laboratoire »

#### OBJECTIFS

Le baccalauréat professionnel permet de poursuivre ses études en BTS, notamment dans les options suivantes :

- > Analyses biologiques et biotechnologies
- > Gestion de l'eau
- > Sciences et technologies des aliments
- > Technico-commercial

Il permet aussi de s'insérer dans la vie professionnelle dans les domaines suivants :

- > Laboratoires d'analyses médicales
- > Contrôle Qualité dans : l'alimentaire, l'agriculture, l'environnement, la pharmaceutique, la cosmétique
- > Santé animale

#### CONTENUS DE FORMATION

Environ 40 % de modules d'enseignement général et 60 % de modules d'enseignement professionnel (en moyenne sur les 3 ans).

#### **2<sup>nd</sup>e Professionnelle Alimentation Bio-Industries et Laboratoire :**

L'enseignement comprend :

Des modules d'enseignement général (français, math, histoire-géo, physique, biologie, ESC, EPS)  
Des modules d'enseignement professionnel (économie, génie alimentaire, physique-chimie, chimie, microbiologie)

Un enseignement à l'initiative de l'établissement : Produits alimentaires, élaboration et éco-responsabilité ». Des semaines de stages : collectif, mise à niveau et travaux pratiques renforcés, santé et développement durable. Des semaines de stages individuels en milieu professionnel.

#### **1<sup>ère</sup> et terminale professionnelle**

Répartition des modules et horaires (en moyenne par semaine)

## CONTENU

Activités pluridisciplinaires	1 <sup>ere</sup>	Terminale
Français	2h	2h
ESC	1h30	1h30
Documentation	1h	
Anglais	1h30	2h
Histoire-Géo	1h30	1h30
Education Physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	2h30	2h30
Informatique	1h	
Biologie	3h	3h
Physique-Chimie/ Biochimie	5h	5h30
Economie	1h	1h
Microbiologie	4h	4h
MAP	1h	1h
EIE	2h	2h
Activités pluridisciplinaires	2h	2h

## STAGES

La formation comprend des semaines de stage professionnel pratique dans un laboratoire ou en entreprise agroalimentaire.

Ces semaines sont réparties sur les 3 ans.

- > En 2<sup>de</sup> Pro ABIL : 2 semaines en Avril + 3 semaines fin juin-début juillet (dont 3 prises sur la scolarité)
- > En 1<sup>ère</sup> : 3 semaines fin mars/début avril + 4 semaines fin juin/début juillet (dont 6 prises sur la scolarité)  
1 semaine de stage collectif Santé et développement durable
- > En terminale :  
7 semaines de stage individuel en entreprise entre les vacances de Toussaint et Noël (dont 6 prises sur la scolarité)

## DIPLÔME

Les élèves peuvent obtenir lors de l'année de 1<sup>ère</sup> BAC Pro le diplôme intermédiaire du BEPA Travaux de laboratoire. Ce diplôme se passe en contrôle continu avec des CCF passés en 2<sup>de</sup> Professionnelle et en 1<sup>ère</sup> LCQ.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

L'admission en 2<sup>de</sup> Pro se fait sur avis favorable du Conseil de Classe de 3<sup>ème</sup>, selon les procédures et le calendrier d'orientation et d'affectation proposés par les services académiques du Ministère de l'Education Nationale (PAM-AFFELNET). Cette procédure est gérée par l'établissement d'origine, mais nous vous demandons de bien vouloir prendre contact avec le Lycée des Sardières pour l'inscription. Nous proposons des rendez-vous d'informations aux familles et des mini-stages aux jeunes qui le souhaitent.

Il est possible d'intégrer une 1<sup>ère</sup> BAC Pro LCQ après une seconde générale et technologique sous réserve d'obtenir une dérogation par l'Autorité Académique.