

BAC PRO

Bio-Industries de Transformation



**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

Le baccalauréat professionnel "Bio-industries de Transformation" est un diplôme préparé en un cycle de 3 ans constitué de la 2nde pro et des classes de 1^{ère} et de terminale de la spécialité choisie. Au cours du cursus, les élèves peuvent se présenter aux épreuves du BEPA « Alimentation et Bio-Industries »

OBJECTIFS

Le baccalauréat Professionnel bio-industries de transformation permet aux titulaires de travailler en tant que technicien de fabrication.

Les activités consistent à :

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
- Réaliser des interventions techniques et de maintenance des équipements de production
- Maîtriser l'hygiène la sécurité, la qualité et l'environnement
- Organiser le travail et communiquer

Le Bac Pro Bio-Industries de Transformation permet une insertion professionnelle immédiate ou une poursuite d'études en BTS STA (Sciences et Technologies des Aliments)

CONTENUS DE FORMATION

2nde Professionnelle Alimentation Bio-Industries et Laboratoire :

L'enseignement est composé

D'une première découverte des métiers de l'alimentation et des laboratoires

De modules d'enseignement général (français, math, histoire-géo, physique, biologie, ESC, EPS)

De modules d'enseignement professionnel (économie, génie alimentaire, physique-chimie, chimie, microbiologie)

D'un enseignement à l'initiative de l'établissement : Produits alimentaires, élaboration et éco-responsabilité

De semaines de stages collectifs : mise à niveau et travaux pratiques renforcés, santé et développement durable.

De semaines de stages individuels en milieu professionnel.

OBTENTION DU DIPLÔME

Contrôle continu et épreuves ponctuelles terminales

Possibilité de passer le BEPA Alimentation et Bio-Industries, en contrôle continu, entre la seconde et la première professionnelle.

CONTENU DU BAC PRO

Disciplines	Horaire sur deux ans
Modules généraux	
Physique-chimie	2h
Français	2h30
Histoire-géographie	2h
LV1 Anglais	2h
Mathématiques	2h
Éducation physique et sportive	2h30
Education socio-culturelle	1h30
Modules professionnels	
Sciences économiques et sociales	1h
Génie industriel	2h30
Génie alimentaire	10h
Biochimie	2h30
Prévention sécurité santé	1h
Accompagnement personnalisé	2h30

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^{de} Pro ABIL : 2 semaines en Avril + 3 semaines fin juin-début juillet (dont 3 prises sur la scolarité)

> En 1^{ère} : 4 semaines en janvier février + 4 semaines en juin

> En terminale : 5 semaines en novembre-décembre

MODALITÉS D'INSCRIPTION

L'admission en 2^{de} Pro se fait sur avis favorable du Conseil de Classe de 3^{ème}, selon les procédures et le calendrier d'orientation et d'affectation proposés par les services académiques du Ministère de l'Éducation 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'information aux familles et des mini-stages aux jeunes qui le souhaitent.

Il est possible d'intégrer une 1^{ère} BAC Pro BIT après une seconde générale et technologique sous réserve d'obtenir une dérogation par l'Autorité Académique

Le BAC Pro BIT peut également se faire par la voie de l'apprentissage, la formation est organisée par périodes d'alternance de 1 à 4 semaines, sous réserve de la signature d'un contrat d'apprentissage de 24 mois (1^{ère} et Terminale)