

BAC PRO

Laboratoire Contrôle Qualité



Le technicien de laboratoire réalise des prélèvements d'échantillon. Il conduit des contrôles et des analyses dans le respect des procédures en vigueur. Il enregistre les résultats d'analyse, identifie les résultats non conformes et rédige des comptes-rendus. Il planifie son travail en fonction des tâches à effectuer et de l'organisation du laboratoire. Il assure aussi le bon fonctionnement des installations.

Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels qu'il utilise. Il peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Il travaille en équipe et peut avoir à la manager.

Débouchés

Après un bac pro LCQ, son titulaire travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bio agriculture ou de l'environnement.

Il peut travailler au sein de laboratoires de contrôles dans des entreprises, dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoire départementaux, INRA, écoles vétérinaires ou d'agronomie...).

Métier(s) accessible(s) :

- Technicien de laboratoire secteur agroalimentaire
- Technicien de laboratoire d'analyses

Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème} ou admission avec sélection (CAP Employé technique de laboratoire)

Qualités requises :

- Intérêt pour les sciences
- Rigueur
- Minutie
- Autonomie
- Polyvalence
- Capacité de travailler en équipe et de s'adapter
- Disponibilité

Programme

| Modules d'enseignement | Horaire annuel |
|--|----------------|
| <u>Enseignement général</u> | |
| Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde | 308h |
| Langue et culture étrangères | 98h |
| Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi | 112h |
| Culture scientifique et technologique | 208h |
| <u>Enseignement professionnel</u> | |
| Contexte socio-professionnel des laboratoires | 56h |
| Organisation et fonctionnement du laboratoire | 56h |
| Place du contrôle et de l'analyse dans les différents secteurs professionnels | 70h |
| Buts, objets de méthodes de l'analyse | 154h |
| Le travail en laboratoire | 266h |
| Module d'adaptation professionnelle | 56h |
| Activités pluridisciplinaires | 112h |

Descriptif des enseignements professionnels

- **Contexte socioprofessionnel** : découverte de la diversité des structures de laboratoire, activités des différents secteurs
- **Organisation et fonctionnement** : organisation du laboratoire, démarche qualité, opérations de maintenance courante
- **Analyses** : objectifs des analyses, méthodes d'analyse physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques, choix des méthodes
- **Travail en laboratoire** : opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis, mise en œuvre des analyses, traitement des résultats

Stage

Stage(s) en milieu professionnel : 14 à 16 semaines
Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Examen

E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1
 - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
 - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
 - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

E2 : Langue et culture étrangères

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES

- Développer sa motricité, coeff. 1

E4 : Culture scientifique et technologique

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
 - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
 - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

E5 : Techniques professionnelles

- Situer les activités d'analyse et de contrôle dans leur contexte, Raisonner le choix des méthodes et des appareillages coeff. 2

E6 : Expérience en milieu professionnel

- Situer l'activité des laboratoires dans leur contexte socioprofessionnel, Communiquer en situation professionnelle, Contribuer à la gestion et au fonctionnement du laboratoire dans le respect des procédures et des règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement coeff. 3

E7 : Pratiques professionnelles

- Réaliser les analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques biologiques adaptées aux objectifs retenus dans le respect des procédures règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement coeff.4
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 1

Epreuve facultative : points > 10

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 35 candidats inscrits, 34 présentés, 29 admis (soit 85.29% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS(A).

Poursuite d'études conditionnelle :

- BTS Bioanalyses et contrôles
- BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

11 Limoux

Institut privé agricole Saint-Joseph (*Privé sous contrat*)

34 Castelnau-le-Lez

Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (*Public*)

Pour en savoir plus

Consultez les documents ONISEP :

- Diplômes Du CAP au BTS/DUT
- Dossiers Le dico des métiers
- Zoom Les métiers des industries alimentaires
- Fiches métiers

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

Sur internet

www.onisep.fr www.portea.fr

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).