

## Métiers de l'alimentation-Bio-industrie de laboratoire



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<sup>ème</sup>, 2<sup>nde</sup> pro Métiers de l'alimentation-Bio-industrie de laboratoire 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

Classe de 2<sup>nde</sup>

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire-Géographie	1h
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h
E.P.S.	2h
Biologie-Ecologie	0h30
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie pratiques encadrées	0h30
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie	4h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie pratiques encadrées	0h30
Physique-Chimie	2h
TIM	1h
SESG/Gestion entreprise	2h30
Génie Alimentaire	3h
Sc et tech professionnelle	1h

Classe de 1<sup>ère</sup> et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h30
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	3h
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie pratiques encadrées	0h30
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie	2h30
Mathématiques	2h30
Physique-Chimie pratiques encadrées	0h30
Physique-Chimie	5h15
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	1h
Sc . et technique professionnelle	1h



## 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

Statistiques nationales :  
En 2017, 88% de réussite.  
En 2018, 90% de réussite.

## Poursuite 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 consultez les guides régionaux.

## Ou se Former en Occitanie

### Académie de Montpellier

- 11 Limoux**  
Institut privé agricole Saint-Joseph (*Privé sous contrat*)
- 34 Castelnaud-le-Lez**  
Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (*Public*)

### Académie de Toulouse

- 12 Villefranche de Rouergue**  
Lycée professionnel agricole Beauregard (*Public*)
- 32 Pavié**  
Lycée professionnel agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant (*Public*)

## 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).

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

### Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

- Alès  
04 66 56 46 70 - [ce.0300061d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300061d@ac-montpellier.fr)
- Bagnols sur Cèze  
04 66 89 53 93 - [ce.0300992r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300992r@ac-montpellier.fr)
- Béziers  
04 67 62 45 04 - [ce.0340097w@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340097w@ac-montpellier.fr)
- Carcassonne  
04 34 42 91 90 - [ce.0110035d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110035d@ac-montpellier.fr)
- Castelnaudary  
04 34 42 91 88 - [ce.0110843g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110843g@ac-montpellier.fr)
- Céret  
04 68 87 02 07 - [ce.0660575s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660575s@ac-montpellier.fr)
- Le Vigan  
04 99 92 01 72 - [ce.0301647c@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0301647c@ac-montpellier.fr)

- Lunel  
04 67 83 56 83 - [ce.0341426r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341426r@ac-montpellier.fr)
- Mende  
04 66 65 05 17 - [ce.0480020l@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0480020l@ac-montpellier.fr)
- Montpellier Celleneuve  
04 67 75 74 50 - [ce.0341619a@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341619a@ac-montpellier.fr)
- Montpellier Centre  
04 67 91 32 55 - [ce.0340096v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340096v@ac-montpellier.fr)
- Montpellier Est  
04 48 18 55 10 - [ce.0341482b@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341482b@ac-montpellier.fr)
- Narbonne  
04 68 32 61 75 - [ce.0110036e@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110036e@ac-montpellier.fr)
- Nîmes Centre  
04 66 29 03 81 - [cio.nimescentre@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimescentre@ac-montpellier.fr)
- Nîmes Ouest  
04 66 27 95 00 - [cio.nimesouest@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimesouest@ac-montpellier.fr)
- Perpignan  
04 68 50 20 86 - [ce.0660667s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660667s@ac-montpellier.fr)
- Pézenas  
04 67 98 85 74 - [ce.0341033n@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341033n@ac-montpellier.fr)
- Prades  
04 68 05 32 00 - [ce.0660463v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660463v@ac-montpellier.fr)
- Sète  
04 67 18 34 18 - [ce.0340098x@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340098x@ac-montpellier.fr)

### Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

- CIO Albi  
Tél. 05 67 76 57 74 - [cio.albi@ac-toulouse.fr](mailto:cio.albi@ac-toulouse.fr)
- CIO Auch  
05 62 05 65 20 - [cio.auch@ac-toulouse.fr](mailto:cio.auch@ac-toulouse.fr)
- CIO Cahors  
Tél. 05.65.30.19.05 - [valerie.ballester@ac-toulouse.fr](mailto:valerie.ballester@ac-toulouse.fr)
- CIO Castelsarrasin  
05 36 25 74 99 - [cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr)
- CIO Castres  
Tél. 05 67 76 57 90 - [cio.castres@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castres@ac-toulouse.fr)
- CIO Condom  
05 67 76 51 82 - [cio.condom@ac-toulouse.fr](mailto:cio.condom@ac-toulouse.fr)
- CIO Decazeville  
05 65 43 17 88 - [cio.decazeville@ac-toulouse.fr](mailto:cio.decazeville@ac-toulouse.fr)
- CIO Figeac  
05 67 76 55 66 - [valerie.ballester@ac-toulouse.fr](mailto:valerie.ballester@ac-toulouse.fr)
- CIO Foix  
05 67 76 52 94 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)
- CIO Lourdes  
05 67 76 56 43 - [cio.lourdes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.lourdes@ac-toulouse.fr)



CIO Millau

[cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - [cio.montauban@ac-toulouse.fr](mailto:cio.montauban@ac-toulouse.fr)

CIO Muret

05 67 52 40 72 - [cio.muret@ac-toulouse.fr](mailto:cio.muret@ac-toulouse.fr)

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - [cio.rodez@ac-toulouse.fr](mailto:cio.rodez@ac-toulouse.fr)

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - [cio.stgaudens@ac-toulouse.fr](mailto:cio.stgaudens@ac-toulouse.fr)

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - [cio.tarbes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tarbes@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - [cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - [cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - [cio.tlsenord@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsenord@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - [cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr)

