

Métiers de l'alimentation- Bio-industrie de laboratoire



L'enseignement professionnel en seconde professionnelle a deux objectifs :

- faire découvrir les deux secteurs liés au processus de transformation dans le domaine des agro-bioindustries : la transformation des produits et les contrôles en agriculture, environnement et bioindustries.
- faire acquérir un début de professionnalisation au niveau V dans l'une des deux spécialités en fonction du baccalauréat professionnel de niveau IV offert par l'établissement de formation.

Il comprend une formation en établissement et en milieu professionnel.

Spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des Métiers Alimentation Bio-industrie de laboratoire

- [Bio-industries de transformation \(+\)](#)
- [Laboratoire contrôle qualité \(+\)](#)

Grille horaire de la classe de seconde professionnelle « Alimentation Bio-industrie de laboratoire »

Modules d'enseignement général

EG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	150h
EG2 : Langue et culture étrangères	60h
EG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi	75h
EG4 : Culture scientifique et technologique	120h

Modules d'enseignement professionnel

EP1 : Contexte professionnel	60h
EP2 : Processus de transformation	135h
EP3 : Spécialisation professionnelle	120h
Produits des bioindustries, Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries	
Activités pluridisciplinaires mise en œuvre dans le module EP3	
Produits des bioindustries : SESG/gestion de l'entreprise et de l'environnement ; Génie alimentaire	30h
Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries : Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie ; Génie alimentaire	30h

Compétences communes à la famille de métiers

Les modules EP1 et EP2 sont communs à l'ensemble du secteur et visent un objectif de découverte. Le module EP3 aborde la professionnalisation spécifique ; il permet d'éclairer l'orientation des apprenants vers une spécialité d'un baccalauréat professionnel.

L'équipe pédagogique construit une progression en s'appuyant sur des modalités variées : cours, travaux pratiques, activités pluridisciplinaires, actions de coopération internationale, stages individuels et/ou collectifs (de 4 à 6 semaines), travaux pratiques renforcés, visites de salons et foires professionnelles, interventions de professionnels, voyages d'études, etc.

Ces modalités doivent être les plus concrètes possibles et privilégier le recours aux ressources locales, en particulier celles de l'atelier technologique de l'établissement.

Le module EP1 : Contexte professionnel

Ce module vise la découverte du secteur professionnel et l'organisation des entreprises pour produire des biens et des services.

Le module EP2 : Processus de transformation

Ce module permet de découvrir les particularités technologiques des bioindustries à travers les processus de transformation : contraintes réglementaires, procédures spécifiques, indicateurs de qualité... Pour que ce module prenne tout son sens

pédagogique, sa mise en œuvre s'appuie sur des situations concrètes et variées : utilisation de l'atelier technologique, visites, analyses comparées de processus...

Le module EP3 : Spécialisation professionnelle

Décliné en 2 spécialités : "Produits des bioindustries", "Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries", il permet une première acquisition des savoir-faire pratiques relatifs à la spécialité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Dans cette perspective, les mises en situations professionnelles : observations, interventions, utilisation des matériels, occupent une place essentielle, en lien avec les activités pluridisciplinaires, les stages et les travaux pratiques renforcés.

Pour la spécialité "Produits des bioindustries" :

ce module montre comment un processus de transformation est adapté à la matière première et aux objectifs de production.

Pour la spécialité "Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries" :

ce module permet la découverte de l'environnement du laboratoire et de la pratique analytique.

La pratique professionnelle : Les travaux pratiques renforcés

Il s'agit de séquences de travaux pratiques, choisies et mises en œuvre par l'établissement, pouvant être fractionnées, réalisées sur tout ou partie de l'année ou groupées sur une semaine complète. Cette activité professionnelle encadrée permet une mise en situation dans un cadre plus professionnalisé et prépare les jeunes au stage individuel :

- **Produits des bioindustries** : Ils permettent d'approfondir l'étude d'une ligne de fabrication de produits.
- **Contrôles en agriculture, environnement et bioindustries** : Ils permettent d'appliquer les techniques d'analyse à un produit particulier.

La formation professionnelle comprend des périodes de stages d'une durée de 4 à 6 semaines dont 3 prises sur la scolarité et au moins 4 sont réalisées en individuel.

Objectifs :

- 1/ la découverte des réalités professionnelles,
- 2/ développement pratique de savoir-faire : savoir-faire gestuels et utilisation de matériels,
- 3/ développement pratique d'un savoir-être spécifique répondant aux exigences du monde professionnel : respect des consignes, travail en équipe, etc.,
- 4/ l'acquisition de l'autonomie,
- 5/ le développement des capacités d'observation et de compréhension de situations concrètes.

Les stages se déroulent, selon la spécialité, dans une entreprise de transformation de produits alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques ou biotechnologiques,- dans des laboratoires de contrôle en : agriculture, bio-industries, environnement, santé animale.

Classe de seconde professionnelle : Alimentation Bio-industrie de laboratoire

Académie de Montpellier

- 11** **Limoux**
Institut privé agricole Saint-Joseph
- 30** **Bagnols / Cèze**
Lycée Albert Einstein
- 34** **Castelnau le Lez**
Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac

Académie de Toulouse

- 12** **Villefranche-de-Rouergue**
Lycée général, technologique et professionnel agricole Beaugard
- 32** **Pavie**
Lycée professionnel agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant - site de Lavacant
- 81** **Castres**
Lycée polyvalent Borde Basse