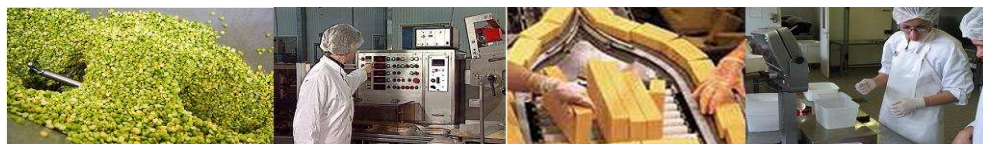


BAC Professionnel :

Bio Industrie de Transformation Alimentation - Laboratoire



Des métiers variés et évolutifs

Une formation professionnelle polyvalente permettant de travailler dans les métiers de l'alimentation, dans les industries pharmaceutiques et cosmétiques:

- Conduite de lignes de fabrication ou de conditionnement
- Mise en œuvre des contrôles sur les produits, respect des normes, suivi de la qualité
- Contrôle et maintenance des installations
- Travail en laboratoire et pratique analytique

Qui peut s'inscrire ?

- En Seconde professionnelle : Élèves issus de troisième
- En Première Bac Pro : Élèves issus de 2^{de} professionnelle ou sous conditions d'un CAPA ou d'une classe de première
- En Terminale Bac Pro : Élèves issus de première de la spécialité, titulaires d'un autre bac pro

Le recrutement se fait en selon la procédure AFFELNET

Objectifs de la formation

Le Bac Pro BIT est un diplôme se préparant en deux ans après une 2^{de} Professionnelle Alimentation et Laboratoire.

L'enseignement dispensé permet d'acquérir des compétences scientifiques, techniques et pratiques concernant les fabrications de produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, complété par un enseignement général.

Organisation et outils pédagogiques

La formation comporte une seconde pro (avec 4 à 6 semaines de stage), une première et une terminale Bac Pro (avec 14 à 16 semaines de stage sur les 2 années, dont 12 semaines sur la période scolaire).

Les stages sont à réaliser dans les entreprises appartenant à différents secteurs d'activité : productions alimentaires, cuisines centrales, boulangeries pâtisseries industrielles, laboratoires d'analyses alimentaires, productions pharmaceutiques ou cosmétiques.

Nous disposons d'un atelier technologique de 750 m² permettant de réaliser des Travaux Pratiques et d'acquérir des compétences professionnelles. D'autres équipements spécifiques viennent compléter cet équipement : laboratoires de Microbiologie, de Biochimie, de Physique Industrielle. En lien avec les entreprises du secteur des bio-industries, les enseignements professionnels sont agrémentés de visites techniques et de rencontres avec les professionnels. Des travaux pratiques et mini stages réalisés au sein de l'atelier agro-alimentaire du lycée, permettent aux élèves d'acquérir les savoirs faire indispensables à la préparation de leur diplôme. Ils utilisent l'outil professionnel qui s'y trouve tout en bénéficiant de l'accompagnement de leurs professeurs et des techniciens qui y travaillent.

Contenu de la formation

2^{de} professionnelle « Alimentation, bio industrie, Laboratoire »	• Enseignement général	405h	Bac pro BIT	• Tronc commun enseignement général	644h
	• Enseignement professionnel	345h		Bio Industrie de Transformation Première et Terminale	• Tronc commun enseignement professionnel
	• Projet individualisé	90h	• Enseignements spécifiques aux bio-industries : agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques : Sciences et technologie des bio-industries et génie des procédés.		461h
	• Stage collectif « éducation à la santé et au développement »	30h			
	• Travaux pratiques renforcés et remise à niveau	60h			

Délivrance du diplôme

Le diplôme est délivré pour 1/3 en contrôle en cours de formation (CCF) et pour 2/3 après des épreuves écrites terminales nationales.

Poursuite d'études

- Poursuite d'une formation en BTSa (niveau III) du secteur de la transformation, qualité et laboratoire.
- Poursuite d'une formation en Certificat de Spécialisation
- Poursuite d'une formation de préparateur en pharmacie.



LYCEE DE PERIGUEUX
Av Churchill
24660 COULOUNIEUX CHAMERS
Tél 05 53 02 62 00 - Fax 05 53 02 62 10
Courriel legta.perigueux@educagri.fr
Site internet <http://www.perigord.educagri.fr>



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES
100% nature