



BAC PRO

Agroalimentaire et Bio-Industries de Transformation

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

3 ans de formation pour apprendre à :

- + Travailler dans les métiers de l'alimentation, dans les industries pharmaceutiques et cosmétiques
- + Conduire des lignes de fabrication ou de conditionnement
- + Mettre en œuvre des contrôles sur les produits, le respect des normes et le suivi de la qualité
- + Contrôler et assurer la maintenance des installations
- + Travailler en laboratoire et pratique analytique

Au programme	En 2 ^{de} PRO	En 1 ^{ère} et Term BAC PRO
Enseignements généraux et scientifiques	🕒 16h par semaine	🕒 16h par semaine
Enseignements professionnels : Génie Alimentaire et industriel, Chimie et Biochimie, microbiologie	🕒 16h par semaine <ul style="list-style-type: none"> • Approche contexte professionnel • Processus de transformation • Produits des bioindustries 	🕒 16h par semaine <ul style="list-style-type: none"> • Conduite d'une ligne de fabrication ou de conditionnement • Organisation et coordination des activités par segment de production • Contrôles qualité sur segment de production • Maintenance des moyens de production
Stages en entreprises*	🕒 5 semaines	🕒 14 à 16 semaines sur 2 ans

**Stages à réaliser au choix dans les secteurs suivants : productions alimentaires, cuisines centrales, pâtisseries industrielles boulangeries, laboratoires d'analyses alimentaires, productions pharmaceutiques ou cosmétiques*

Modalités de l'examen :

Le diplôme s'obtient pour 50% lors des épreuves terminales, et pour 50% au cours de la formation.

Après le BAC PRO :

- **B TSA STA** (Sciences et technologies des Aliments)
- **B TSA ANABIOTEC** (Analyses agricoles, Biologiques et Biotechnologiques),
- **B TS QIABI** (Qualité dans les industries Alimentaires et Bio-industries)
- **Brevet PRO** de préparateur en pharmacie

Pour devenir :

- Opérateur de fabrication de produits pharmaceutiques, cosmétiques et alimentaires,
- Conducteur de machines de transformation ou de conditionnement
- Conducteur de ligne de production

Conditions d'admission :

- Au collège (Procédure Affelnet), formulez le vœu d'orientation : 2^{de} Pro Alimentation Bio industries Laboratoire
- Possibilité de réaliser un ministage au Lycée La Peyrouse
- Prendre contact avec le Lycée La Peyrouse
- Admission possible en classe de 1^{ère} sur dérogation pour les élèves de 2^{de} GT, de 1^{ères} ou titulaires d'un CAP.

Établissement public de Dordogne



Les atouts du lycée

- Un établissement à taille humaine (internat) favorisant le travail de groupe, l'entraide et parcours individualisé,
- Travail sur la communication inter-personnelle et l'éducation socioculturelle.
- Travaux pratiques et mini-stages sur l'atelier technologique et de transformation agroalimentaire de 750 m² du Lycée,
- Travaux pédagogiques sur les laboratoires de Microbiologie, de Biochimie, de Physique Industrielle,
- Visites techniques chez les entreprises du secteur des bio-industries,
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail [SST].

Tarif :

Demi-pension : 505,80€ pour l'année

Pension complète : 1340,64€ pour l'année

Informations et inscriptions :

📞 05.53.02.62.00

🌐 www.perigord.educagri.fr

