

SECONDE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE L'ALIMENTATION, DES BIO-INDUSTRIES ET DU LABORATOIRE (ABIL)

VOIE INITIALE SCOLAIRE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La classe de seconde professionnelle « Alimentation Bio-Industries et Laboratoire » s'intègre dans le cursus en 3 ans du baccalauréat professionnel des spécialités :

- « Bio-Industries de Transformation »
- « Laboratoire Contrôle Qualité »

Les 15 heures d'enseignements professionnels hebdomadaires ont pour objectifs de découvrir

- la transformation et la production de produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques,
- le contrôle qualité des produits agricoles, alimentaires, pharmaceutiques ainsi que la mesure de paramètres de l'environnement.
- les activités de laboratoire

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Aux élèves sortant de :

- 3^e générale, 3^e prépa Métiers ayant un niveau satisfaisant en sciences et technique et un attrait pour les enseignements scientifiques,
- Seconde générale ou professionnelle ayant fait l'objet d'une décision de redoublement entraînant un changement d'établissement.

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- **Les métiers de l'agroalimentaire** : opérateur de fabrication de produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques, conducteur de ligne de fabrication, fromager, salaisonier, ...
- **Les métiers du laboratoire** : Laborantin, aide biochimiste, qualitatif, contrôleur ...

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Seconde professionnelle
ABIL

Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité (LCQ)
voie scolaire

Bac pro Bio-industries de transformation (BIT)
par apprentissage

PASSERELLES

Passerelles de droit ou à valider par la DRAAF.

DURÉE

1^{ère} année d'un cursus de baccalauréat professionnel en 3 ans.

STAGES

- 4 semaines de stages en milieu professionnel sur les ateliers technologiques de l'ENILV (*laboratoire d'autocontrôle, laboratoire d'enseignement, atelier de découpe de viande, salaison, laiterie, beurrerie et expédition des marchandises*)
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable
- 1 semaine de ski alpin et de ski de fond en janvier-février

SECONDE PROFESSIONNELLE **MÉTIERS DE L'ALIMENTATION, DES BIO-INDUSTRIES ET DU LABORATOIRE (ABIL)**

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT COMMUN	HORAIRES HEBDOMADAIRES
FRANÇAIS	2H
ANGLAIS	2H
HISTOIRE-GÉOGRAPHIE	1H
SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES	1H
ÉDUCATION SOCIOCULTURELLE	1H
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2H
MATHÉMATIQUES	2H
INFORMATIQUE	1H
BIOLOGIE-ÉCOLOGIE	30 min.
PHYSIQUE ET CHIMIE	1H

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS COMMUNS AUX 2 SPÉCIALITÉS	HORAIRES HEBDOMADAIRES
GÉNIE ALIMENTAIRE	2H30
ÉCONOMIE, GESTION	1H30
CHIMIE, BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE	2H30

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS SPÉCIFIQUES DE LA SPÉCIALITÉ	HORAIRES HEBDOMADAIRES
Transformation, produits des bio-industries	
GÉNIE ALIMENTAIRE, CHIMIE, BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE, QUALITÉ	5H*
Laboratoire contrôle qualité	
BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE, PHYSIQUE-CHIMIE, GÉNIE ALIMENTAIRE, QUALITÉ	5H*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Au travers d'enseignements privilégiant la pratique et la découverte du monde de l'entreprise, les élèves acquièrent des compétences théoriques et pratiques en vue de leur poursuite en bac pro.
- 3 demi-journées de travaux pratiques / semaine
- Travaux pratiques renforcés,
- Activités pluridisciplinaires
- Projet et sorties culturels durant l'année.

ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES À BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS

- Supports et contenus de formation adaptés selon les handicaps
- AESH et matériel informatique sur notification MDPH

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- 3 bulletins trimestriels

MODALITÉS D'ADMISSION

- Affectation dans le cadre de la procédure académique AFFELNET.
- Vœu à formuler dès la fin du deuxième trimestre auprès du collège et à valider à la fin du troisième trimestre (*se renseigner auprès du collège d'origine*).

RENSEIGNEMENTS

- Accueil en mini stage d'une journée sur demande
- Rendez-vous et visite lors des Journées Portes Ouvertes ou sur demande

TARIFS

- Scolarité gratuite
- Des frais d'équipements pédagogiques couverts par l'aide au 1er équipement de la Carte Pass (Conseil Régional Auvergne Rhône Alpes)
- Manuels scolaires mis à disposition par le Conseil Régional Auvergne Rhône Alpes

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

ACCESSIBILITÉ

- **en train** : gare SNCF à 5 min
- **en voiture** :
Autoroute à 3 min
Voie rapide à 3 min

CONDITIONS D'ACCUEIL

- **Restauration** : self-service du lundi au vendredi
- **Hébergement** : internat possible toute l'année

*dont activités pluridisciplinaires



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

MO2.IN04

LEGTA La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex
Tél. 04 50 03 01 03
enilv@educagri.fr

www.enilv-alpes.fr



MISE À JOUR 09/2023

Page 2/2