

NIVEAU 4

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

VOIE INITIALE SCOLAIRE



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



CHIFFRE CLÉ



100%

de réussite en 2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former les futurs techniciens chargés d'organiser et de participer aux activités d'analyse et de contrôle dans les laboratoires.

PRINCIPALES ACTIVITÉS DU MÉTIER

La formation permet l'acquisition des connaissances et compétences scientifiques et techniques permettant d'occuper les postes d'agent de laboratoire dans les domaines de la santé, de l'agroalimentaire, de la pharmacie, de la cosmétique et de l'environnement (prélèvements des échantillons, réalisation des analyses sur les matières premières et les produits finis dans le respect des normes en vigueur, participation à la rédaction/interprétation des résultats, métrologie).

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux élèves sortant de seconde professionnelle « Alimentation, Bio-industries et Laboratoire » ;
- Aux titulaires d'un diplôme de niveau 3 dans une spécialité en cohérence avec les métiers du laboratoire ;
- Aux élèves en réorientation sortant de seconde GT, 1^{ère} générale ou technologique par voie dérogatoire.

QUELS MÉTIERS POSSIBLES APRÈS LA FORMATION ?

- Technicien de laboratoire ;
- Technicien d'analyses et de contrôle ;
- Aide-biochimiste.

POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL
LCQ

BTS

BTSA*

CS

PASSERELLES

Passerelles de droit ou à valider par la DRAAF.

DURÉE

- Coursus de 2 ans,
- La formation se déroule sur 2 années (première et terminale LCQ) et permet de développer des compétences dans le domaine du laboratoire, grâce à des enseignements généraux et des enseignements professionnels.

STAGES

- 14 semaines de stage en entreprise sur les 2 ans
- 1 semaine de stage d'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable (éco-randonnée).

* Des places sont réservées, en BTSA, aux sortants de Bac pro

NIVEAU 4

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES
FRANÇAIS	2H
DOCUMENTATION	30 min.
ANGLAIS	1H45
HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ÉDUCATION CIVIQUE	1H30
MATHÉMATIQUES	2H30
INFORMATIQUE	30 min.
ÉDUCATION SOCIO-CULTURELLE	1H30
EPS	2H

ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

L'accompagnement personnalisé favorise, de façon individualisée, l'acquisition de compétences propres au Bac Pro LCQ (soutien, tutorat, aide à la recherche de stage et à la rédaction du rapport de stage), tout en permettant de développer le projet d'orientation postbac de l'élève.

Le **Module d'Adaptation Professionnelle (MAP)** permet d'appréhender la réalisation un plan de contrôle lors de la fabrication d'un produit alimentaire.

L'**Unité Facultative « Engagement Citoyen »** permet de valoriser l'engagement citoyen des élèves. Elle peut concerner les élèves éco-volontaires engagés sur des actions éco-responsables au sein de l'établissement ou bien les élèves menant des actions d'animation citoyennes, sportives ou culturelles au sein d'associations ou structures internes ou externes à l'établissement.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques, 8h de travaux pratiques par semaines, visites d'entreprises,
- Des activités pluridisciplinaires permettent de travailler des techniques analytiques en lien avec la découverte de produits ou de secteurs d'activité (produits cosmétiques, produits laitiers, qualité des eaux)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

À l'issue des 2 années, le diplôme est délivré à partir de 2 modes d'évaluations :

- En contrôle en cours de formation : environ 50% de la note finale,
- En épreuves terminales : environ 50% de la note finale

MODALITÉS D'ADMISSION

- Affectation dans le cadre de la procédure académique AFFELNET

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	HORAIRES HEBDOMADAIRES
SCIENCES ÉCONOMIQUES	1H
PHYSIQUE-CHIMIE-CHIMIE DE LABORATOIRE	5H45
BIOCHIMIE-MICROBIOLOGIE-BIOTECHNOLOGIES	3H30
BIOLOGIE-ÉCOLOGIE	3H

ACCOMPAGNEMENT DES ÉLÈVES À BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS

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

RENSEIGNEMENTS

- Accueil en mini-stages sur demande
- Rendez-vous d'information et visites lors des Journées Portes Ouvertes ou sur demande

TARIFS

- Scolarité gratuite
- Frais d'équipements pédagogiques et frais de certification éventuelle à prévoir
- 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



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

M02.IN05

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