



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Laboratoire

Contrôle

Qualité

CLASSE DE SECONDE PRO

Alimentation - Bio-Industries - Laboratoire

SUIVIE D'UNE 1^{ÈRE} ET TERMINALE

LCQ



Après un bac pro Laboratoire, Contrôle et Qualité (LCQ) en trois ans, son titulaire travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique, cosmétique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bio agriculture ou de l'environnement.

UNE FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNELLE AUX CONTENUS ÉQUILIBRÉS

- Enseignements généraux : français, mathématiques, anglais, histoire-géographie, physique-chimie, biologie, éducation socio-culturelle
- Enseignements scientifiques et pratiques : Microbiologie, Biochimie, Chimie, Techniques de laboratoire...
- Des visites d'entreprises : laboratoire d'analyses, salaisonneries, laboratoire pharmaceutique, arômes, parfums, fromageries, minoteries, conserveries, laboratoire de cosmétologie...
- Des mises en situation professionnelles : **19 semaines de stage en entreprise** sur les 3 ans de formation, dans les laboratoires d'industries alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques...

DES RÉALISATIONS CONCRÈTES ET DIVERSIFIÉES

- Préparation et mise en oeuvre de techniques et méthodes d'analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques : analyses d'eau, de produits agroalimentaires, analyses de sol, études sur les parfums....
- Transformation de produits alimentaires : fabrication de pâte de coing, confiture de mirabelle, yaourts, pâtisserie...
- Activités "Culture et Citoyenneté" : des sorties à caractère culturel, réalisation d'une exposition sur le développement durable, et conception d'un film documentaire (enquête, interview, montage vidéo...)
- Une semaine de stage collectif (secourisme et développement durable)



CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3ème (Procédure AFFELNET)
- Accessible en classe de 1ère après une classe de 2nde Générale et Technologique, sur dossier. S'adresser à l'établissement à partir du mois de mars.
- Possibilité d'une **journée ou stage de découverte** avant inscription (nous contacter)

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Documentation
- Langue vivante : anglais
- Histoire - Géographie
dont l'Éducation Civique, Juridique et Sociale (ECJS)
- Éducation socio-culturelle
- Éducation physique et sportive (EPS)
- Mathématiques
- Informatique
- Biologie - Écologie
- Sciences Économiques, Sociale et de Gestion (SESG)
- Physique - Chimie

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Chimie liée au laboratoire
- Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie
- Activités pluridisciplinaires
- Sciences et techniques professionnelles (MAP)

STAGES

Stages individuels en entreprise

12 à 14 semaines dont 12 sur la scolarité
(en première et terminale)

UN CONTRÔLE CONTINU DES CONNAISSANCES

Les contrôles en cours de formation comptent pour 50% dans l'obtention du diplôme

LES PERSPECTIVES

Un tremplin vers la vie active.

Le bac pro permet d'entrer dans la vie active en exerçant le métier d'agent de laboratoire dans de nombreux secteurs d'activités :

- Agro-bio industries pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires
- Biotechnologies
- Secteur de la santé humaine et animale
- Environnement : eau, sol...

Une passerelle vers les études supérieures

- Les Brevets de technicien Supérieurs : BTS Analyses Biologiques et biotechnologiques; BTS Gestion et Maîtrise de l'eau; BTS Industries Agroalimentaires...
- Les licences Professionnelles : un diplôme de niveau II qui prépare à des fonctions d'encadrement : Licence Pro Technologies et Gestion des Eaux de Santé, Licence Pro Additifs Alimentaires....



Route de Sainte Cécile
"Les Magnanarelles"
BP30 - 83460 Les Arcs sur
Argens



04.98.10.40.10



lycee.lesarcs@agricampus.fr



agricampus.fr



agricampus



agricampusvar



agricampusvar

