

BAC PROFESSIONNEL Bio Industries de Transformation



Baccalauréat professionnel - Diplôme de niveau IV - Code RNCP 7586

Formation professionnelle en apprentissage et formation continue

Devenez conducteurs de machines, opérateurs qualifiés de fabrication-conditionnement dans les secteurs de fabrications conditionnement dans les secteurs de fabrications alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques

LES + DE L'ALTERNANCE

En choisissant l'alternance, vous devenez salariés d'une entreprise et vous disposez d'une rémunération de 27% à 100% du SMIC en fonction de l'année d'alternance et de votre âge.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Réaliser les opérations nécessaires à la conduite automatisée de ligne de production de produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques.

Connaitre et appliquer les règles d'hygiène et sécurité ainsi que les consignes de qualité et de productivité.

**100 %
réussite
en 2019**

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous avez validé une classe de seconde générale, professionnelle ou technologique, un BEP conducteurs d'appareils, Bio services, BEPA transformation. Voie dérogatoire sur présentation d'un diplôme de niveau 2.

Apprentissage : Vous avez entre 15 et 29 ans

Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Possibilité de contrat de professionnalisation au delà de 30 ans.

Formation continue : sur entretien de motivation organisé par le centre de formation.

L'admission est définitive à la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

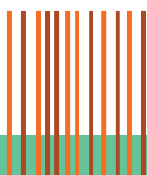
Nous pouvons vous accompagner dans votre recherche d'entreprise.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Formation sur deux ans (parcours en un an sur dossier) alternant en moyenne deux semaines en centre de formation et deux semaines en entreprise (soit 1350 h de formation).

Début de la formation : septembre /octobre

Les périodes en centre de formation sont composées de modules théoriques, de travaux pratiques (hall technologique) et de visites en entreprises.





CONTENU DE LA FORMATION

Horaires disciplinaires hebdomadaires (indicatif)

| | |
|---------------------------------------|------|
| Français | 80 h |
| Histoire Géographie Education Civique | 80 h |
| Mathématiques | 80 h |
| Anglais : | 80 h |
| Sciences physiques | 80 h |
| Education Socio culturelle | 60 h |
| EPS | 80 h |

Formation technique et professionnelle

| | |
|--|-------|
| Sciences économiques | 76 h |
| Connaissances des produits et des matières | 80 h |
| Processus technologiques | 324 h |
| Genie industriel | 69 h |
| Hygiène Qualité Santé et Environnement | 40 h |
| Génie industriel | 70 h |
| Prévention Santé et Environnement | 40 h |
| Sauveteur Secouriste du travail | 12 h |
| Accompagnement personnalisé, préparation aux épreuves, chef d'oeuvre | 99 h |

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme de l'éducation nationale de niveau IV délivré selon deux modes d'évaluation :

- contrôle en cours de formation
- contrôle en épreuves terminales.

LES + DU LYCÉE

Le Lycée André Paillot dispose d'un internat et d'un service de restauration de qualité.
 Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé en entreprise et en centre de formation.
 Apprentissage des techniques dans notre atelier de transformation professionnel et nos laboratoires hautement équipés

Pour + d'informations
 Anne-Sophie DE-VRIEZE
 07 63 06 93 43
 as.devrieze@ifria-ara.fr



À la suite de la formation, vous entrez dans la vie professionnelle ou vous continuez votre formation en Certificat de Spécialisation production, transformation et commercialisation des produits fermiers, BTSa Science et Technologie des Aliments, BTS technico commercial, BTS Qualité BTSa ANABIOTEC.