

SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL

VOIE SCOLAIRE

La seconde Bio-industries professionnelle Alimentation, Bio - Industries et Laboratoire (ABIL) est intégrée au cursus des baccalauréats professionnels « Bio-Industries de Transformation » (BIDT) et « Laboratoire Contrôle Qualité » (LCQ), comportant 30 semaines de cours au lycée (enseignement général et technique) et 6 semaines de stage en entreprise qui permettent de découvrir le monde professionnel de la production et des contrôles.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Cette formation est accessible à tout élève issu d'une classe de 3^{ème} générale ou 3^{ème} DP3 ayant obtenu un avis favorable à l'issue du conseil de classe du 3^{ème} trimestre.

La procédure d'orientation et d'affectation est celle du ministère de l'Éducation Nationale, procédure dématérialisée « **AFFELNET** » qui se réalise dans le collège du candidat.

L'admission définitive au lycée André PAILLOT est confirmée suite à la remise du dossier d'inscription complet.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation permet de découvrir deux secteurs d'activités liés aux agro-bio-industries :

- transformation et production des produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques,
- contrôles des produits depuis les matières premières jusqu'au produit à destination des consommateurs, contrôles de l'environnement des productions

En fin de seconde professionnelle ABIL, chaque élève sélectionne l'étude d'un secteur d'activité lui permettant de choisir le baccalauréat professionnel qui lui convient le mieux, en lien avec son projet professionnel, BIDT ou LCQ.

ORGANISATION DE LA FORMATION ASSOCIANT :

La formation d'une durée d'un an comporte des enseignements généraux et des enseignements professionnels.

MODULES GÉNÉRAUX HEBDOMADAIRES		MODULES D'ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES HEBDOMADAIRES	
Français	2h	Produits de bio-industries :	4h
Éducation socio-culturelle	1h	Biochimie, Génie Alimentaire, Économie	
Histoire-Géographie	1h	ou	
Sciences Économiques	2h	Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries :	4h
Langue vivante I (anglais)	2h	Biochimie, Microbiologie, Physique-Chimie et Génie Alimentaire	
Biochimie-Microbiologie	4,5h		
Biologie	0,5h		
Mathématiques	2h	STAGE INDIVIDUEL (6 SEMAINES)	
Physique-Chimie	1h	en agro- alimentaire et/ou en laboratoire	
Informatique	2h	STAGE COLLECTIF (1SEMAINE) :	
Génie Alimentaire	1h	Education à la santé et au développement durable.	
EPS	2h		

ENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Remise à niveau en français et en mathématiques (30h),

- Travaux pratiques renforcés (30h),
- Activités pluridisciplinaires (30h) et un enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE) (30 h) centré sur l'acquisition de la méthodologie de rédaction de fiches d'activités professionnelles.

Orientation

La seconde professionnelle A.B.I.L. prépare principalement à l'un des deux baccalauréats professionnels suivants :

- Bio Industrie de Transformation (BIDT) (par la voie initiale scolaire ou par la voie initiale en apprentissage)
- Laboratoire et Contrôle Qualité (LCQ) (par la voie initiale scolaire)