

SECONDE PROFESSIONNELLE ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES ET LABORATOIRE

TITRE RNCP - NIVEAU 3

FORMATION INITIALE SCOLAIRE



Cette première année de formation s'inscrit dans le parcours de préparation au Baccalauréat Professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC).

L'année de seconde professionnelle a pour objectif de faire acquérir les bases nécessaires à la compréhension des procédés de transformation dans les secteurs Pharmaceutiques, Cosmétiques et Alimentaires.

CONTENU DE LA FORMATION

Formation

- > Formation sur 1 an + 2 ans de Baccalauréat Professionnel PIPAC
- > 6 semaines de stage à réaliser en milieu professionnel

Début de la formation en septembre

Public & Conditions d'inscription

- > Avoir suivi une scolarité jusqu'en 3ème et obtenu un avis favorable de passage du conseil de classe
- > Avoir renseigné ses vœux sur AFFELNET
- > Affectation communiquée à l'élève par l'établissement d'origine en juin et téléchargement du dossier d'inscription sur notre site internet
- > Réorientation possible après une classe de Seconde Générale et Technologique

Enseignements généraux

- > Français
- > Anglais
- > Histoire - Géographie
- > Mathématiques
- > Informatique
- > Économie
- > Physique-Chimie
- > Biologique
- > Éducation Socio-Culturelle
- > EPS

Enseignements professionnels

- > Économie
- > Biochimie
- > Microbiologie
- > Génie Alimentaire : transformation, qualité, hygiène et contrôle

Soutien et aide à l'orientation

Stage éducation à la santé et au développement durable

DIPLÔME

Baccalauréat Professionnel PIPAC
à l'issue des 3 ans de formation

DURÉE

Sur 1 an en formation initiale scolaire
+ 2 ans en Baccalauréat Professionnel
PIPAC

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Écrit - Oral - Épreuves pratiques

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos référents sont à votre écoute pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Restauration
- Internats rénovés, études surveillées, espace détente
- Association des élèves : clubs, soirées, sorties
- Association sportive, compétition UNSS

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Orientation et poursuites d'études

En fin de seconde professionnelle, et selon l'avis du conseil de classe, les élèves poursuivront leur scolarité au sein de l'établissement dans le cadre du :

- Baccalauréat Professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

Métiers envisageables à l'issue de la formation

Le.a titulaire d'un Baccalauréat Professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques pourra envisager de devenir :

- > Opérateur.trice de production
- > Opérateur.trice de fabrication
- > Opérateur.trice de ligne
- > Conducteur.trice de machine de production
- > Conducteur.trice de ligne
- > Adjoint.e technique en laboratoire de contrôle qualité
- > Adjoint.e technique en laboratoire de recherche ou de développement

LA SAUSSAYE C'EST AUSSI...

- > Un accompagnement individualisé des apprenants
- > Une halle agroalimentaire
- > Un laboratoire de microbiologie, pharmacie, génie-industriel
- > Un Centre de Documentation et d'Information
- > Des infrastructures sportives : gymnase, salle de musculation, terrains sportifs
- > Un amphithéâtre, un foyer des élèves
- > Une exploitation agricole de 140 hectares
- > Un établissement inscrit dans la démarche Biodiv'Expé
- > Labellisation Génération 2024



Accueil Lycée
02 37 33 72 00
legta.chartres@educagri.fr



Lycée Chartres La Saussaye
28630 - Sours