

# SECONDE PROFESSIONNELLE ALIMENTATION, BIO-INDUSTRIES ET LABORATOIRE (ABIL)



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT



## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Aux élèves sortant de :

- 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> DP d'un bon niveau scientifique et technique ;
- seconde ayant fait l'objet d'une décision de redoublement entraînant un changement d'établissement.

## DURÉE DE LA FORMATION

- 1<sup>ère</sup> année d'un cursus de baccalauréat professionnel en 3 ans.
- 4 semaines de stages en milieu professionnel.
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation est déclinée en 2 spécialités :

- la transformation et la production de produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques ;
- le contrôle qualité des produits agricoles, alimentaires, pharmaceutiques ainsi que la mesure de paramètres de l'environnement.

Cette formation permet d'acquérir des capacités générales et professionnelles dans les secteurs du laboratoire, de la qualité et de la transformation alimentaire.

## ORIENTATION APRÈS LA SECONDE PROFESSIONNELLE AU SEIN DE L'ENILV



# SECONDE PROFESSIONNELLE ALIMENTATION, BIO-INDUSTRIES ET LABORATOIRE

## CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	Horaires hebdomadaires
FRANÇAIS	2 h
ANGLAIS	2 h
HISTOIRE-GÉOGRAPHIE	1 h
SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES	1 h
ÉDUCATION SOCIOCULTURELLE	1 h
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	2 h
MATHÉMATIQUES	2 h
INFORMATIQUE	1 h
BIOLOGIE - ÉCOLOGIE	30 min
PHYSIQUE ET CHIMIE	1 h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL COMMUN AUX DEUX SPÉCIALITÉS	
GÉNIE ALIMENTAIRE	2 h 30
ÉCONOMIE, GESTION	1 h 30
CHIMIE, BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE	2 h 30
ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS SPÉCIFIQUES DE LA SPÉCIALITÉ	
Transformation, produits des bio-industries	
GÉNIE ALIMENTAIRE, CHIMIE, BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE, QUALITÉ	5 h
Laboratoire contrôle qualité	
BIOCHIMIE, MICROBIOLOGIE PHYSIQUE-CHIMIE, GÉNIE ALIMENTAIRE, QUALITÉ	5 h

Au cours de la formation, ont lieu une partie des épreuves permettant l'obtention du BEPA « Alimentation et bio-industries » ou « Travaux de laboratoire » en fonction de la spécialité choisie.



## LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron

## CONDITIONS D'ACCUEIL

- restauration : self-service du lundi au vendredi
- hébergement : internat possible. Nous consulter.

## INSCRIPTION/ ADMISSION

Procédure Affelnet gérée par les collèges d'origine.

## ACCESSIBILITÉ

- gare SNCF à 5 mn ;
- autoroute à 3 mn ;
- voie rapide à 3 mn.

## CONTACT

LYCEE

Tél. : 04.50.03.01.03

mail : enilv@educagri.fr



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

## Site La Roche-sur-Foron

212, rue Anatole France - CS 30141 - 74805 La Roche-sur-Foron Cedex

Tél. : 04 50 03 01 03 - Fax : 04 50 03 10 64

enilv@educagri.fr

[www.enilv74.com](http://www.enilv74.com)

