

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



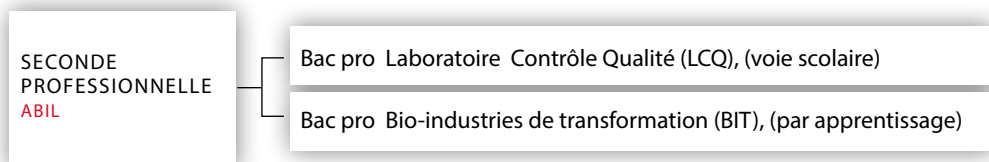
OBJECTIF DE LA FORMATION

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



APPRENDRE ET SE FORMER, ACTIVEMENT

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Aux élèves sortant de :

- 3^{ème} générale, 3^{ème} 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^{ère} année d'un cursus de baccalauréat professionnel en 3 ans.
- 5 semaines de stages en milieu professionnel dans les ateliers de l'école (laboratoire agroalimentaire, laboratoire, d'enseignement, atelier viande, atelier de fabrication de fromages).
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

ACCOMPAGNEMENT

Soutien personnalisé,
Sorties culturelles,
Semaine de ski alpin et ski de fond.
3 demi-journées de travaux pratiques / semaine.



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

Les élèves préparant le Baccalauréat Professionnel à l'issue de la classe de Seconde pourront obtenir une attestation validant la certification intermédiaire BEPA « Travaux de laboratoire » ou « Alimentation et Bio-industries »

LIEU DE LA FORMATION

La Roche-sur-Foron (74)

CONDITIONS D'ACCUEIL

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

INSCRIPTION/ ADMISSION

Procédure d'orientation post 3^{ème} d'affectation en lycée AFFELNET (se renseigner auprès du collège ou du lycée 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

enilv@educagri.fr

www.enilv74.com



MAJ 11/2020