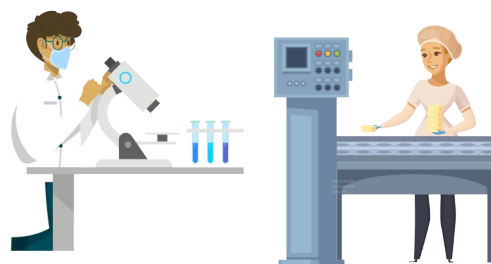


# Seconde Professionnelle

## Alimentation Bio-industries Laboratoire

Spécialité « Produits des Bio-Industries »



Réaliser la 1ère étape de son orientation en baccalauréat professionnel avec la 2nde professionnelle ABIL.

### PUBLIC CONCERNE

Pour les jeunes sortant de 3ème de collège ou de lycée professionnel et motivés par une formation offrant un début de professionnalisation dès la classe de seconde.

### POURSUITES D'ETUDES

La classe de 2nde professionnelle ABIL peut déboucher sur :

- La poursuite d'études en **Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation**, formation scientifique et technologique de niveau IV
- La poursuite d'études en **Baccalauréat Professionnel Laboratoire Contrôle Qualité**.

### DEBOUCHES

Des **débouchés nombreux** en Industrie Agroalimentaire à l'issue d'un Baccalauréat Professionnel :

- Technicien de fabrication – production
- Conducteur de ligne de fabrication ou de conditionnement
- Technicien de laboratoire



### ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 36 semaines, les élèves suivent 30 semaines de formation au lycée et 8 semaines de stages individuels et collectifs (6 semaines sur le temps scolaire et 2 semaines sur les congés scolaires).

L'enseignement se compose de :

- **Modules d'enseignements généraux** en cohérence avec l'architecture proposée en Bac Professionnel : français, histoire-géographie, anglais, mathématiques - informatique et sciences physiques, biologie, EPS et éducation socio-culturelle.
- **Modules d'enseignements professionnels** permettant la découverte de différents supports relatifs au secteur des agro-bio-industries tels que l'économie, le génie alimentaire, la biochimie, la microbiologie et le génie industriel.
- **Des modules à l'initiative de l'établissement** comprenant des projets sportifs, des projets culturels :
  - Travail sur l'estime de soi
  - Préparation à l'apprentissage
  - Découverte professionnelle
  - Activités culturelles

Les stages, d'une durée de **8 semaines**, constituent une partie importante de la formation. Celle-ci comprend :

- 6 semaines de stage individuel en entreprise
- 1 semaine de travaux pratiques renforcés permettant d'approfondir l'étude d'une ligne de fabrication de produits
- 1 semaine (ou son équivalent en heures) de stage collectif : développement durable et santé
- 3 matinées de stage individuel sur le hall technologique de St-Lô Thère

Lycée Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 80

email : legta.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Inscriptions : contacter le lycée

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – octobre 2021

Enseignements généraux		Enseignements professionnels	
Français	2h	Sciences économiques	2,5h
Langue vivante Anglais	2h	Génie des procédés des IAA/ Génie Alimentaire	5,5h
Histoire-Géographie	1h	Chimie/Biochimie/Microbiologie/ Biotechnologies	3,5h
Éducation Socio-culturelle	1h	Sciences et Techniques : Génie Industriel	1h
E.P.S.	2h		
Mathématiques	2h	<b>Enseignements à l'initiative de l'établissement</b>	
Informatique	1h	-Travail sur l'estime de soi -Activités culturelles -Activité de découverte professionnelle -Préparation à l'apprentissage	3h
Physique-Chimie	1h		
Biologie	0,5h		
Activités pluridisciplinaires : 2h	Heure de vie de classe et vie lycéenne		Mise à niveau (français et mathématiques) : 1h

Horaires moyens hebdomadaires sur l'année

### LES PARTICULARITES DE SAINT-LO THERE

- **Un stage d'intégration** en début de formation pour souder le groupe et favoriser le lien entre les élèves et les professeurs .
- **Un dispositif de suivi des élèves** : mise à niveau, vie de classe, travail individualisé et remédiation.

### ACCESSIBILITE

Lors de votre candidature, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.