

Bac Pro LCQ

Laboratoire Contrôle Qualité



Formation en apprentissage

Réaliser des activités d'analyses et de contrôle, sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique tout en étant responsable de son poste de travail

OUVERTURE septembre 2024

UN DIPLÔME RECONNU

Cette formation **scientifique et technologique** de niveau IV s'adresse à des jeunes souhaitant :

- Accéder à des emplois qualifiés de **technicien de laboratoire** dans des entreprises, des laboratoires de contrôle et/ou de recherche.
- Poursuivre les études (BTS) dans les domaines du laboratoire, de l'agroalimentaire, ou du contrôle qualité.

LES CONDITIONS D'ADMISSION / PRE REQUIS

- Avoir validé au moins un niveau de classe de 2^{de} (ABIL ou générale) ou être titulaire d'un diplôme de niveau III en lien avec le secteur professionnel
- Avoir moins de 30 ans*
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise agroalimentaire. Le CFA propose un appui pour la mise en relation avec les entreprises.

*pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

OBJECTIFS

- Gérer et organiser son travail
- Mettre en œuvre des activités d'analyse et de contrôle
- Rendre compte de ses activités et des résultats de ces dernières
- Participer aux activités de la vie professionnelle et de l'entreprise

UNE FORMATION APPLIQUÉE...

Autour de blocs de compétences générales :

Bases scientifiques et technologiques, culture humaniste, inscription dans le monde professionnel, engagement dans un projet collectif.

Autour de blocs de compétences professionnelles :

Savoir situer les activités d'analyse et de contrôle dans leur contexte professionnel,
Raisonnement le choix des méthodes et des appareillages,
Communiquer en situation professionnelle,
Contribuer à la gestion et au fonctionnement du laboratoire,

Réaliser les analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques

Mise en situation professionnelle sur l'atelier technologique de Saint-Lô Thère.

...EN APPRENTISSAGE POUR UNE REELLE EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- Une formation sur 2 ans (rentrée mi-septembre).
- Alternance trois semaines en entreprise / deux à trois semaines en centre de formation.
- Une présence en entreprise importante (66 % du temps).
- Un statut de salarié rémunéré en pourcentage du SMIC, selon l'âge et l'année de formation.

DEBOUCHES DE LA FORMATION

Le technicien de laboratoire exerce son activité dans les laboratoires de recherche et de développement, les laboratoires des industries de l'agronomie, de l'alimentaire, de la cosmétique et de la pharmacie, les laboratoires vétérinaires et de l'environnement.

CFA Agroalimentaire Saint-Lô Thère / ENIL

50620 Pont-Hebert – Tél : 02 33 77 80 83 – Fax : 02 33 77 80 84
email : cfa.st-lo-there@educagri.fr - site : www.saint-lo-there.fr

Modalité d'admission : contact CFA / entretien
Contact : Responsable de filière / Chargée de recrutement

Dans un souci de respect de l'environnement, Saint-Lô Thère a choisi d'utiliser du papier recyclé – janvier 2023

Programme de la Formation : Mode d'évaluation CCF et épreuves terminales

Horaire annuel global

		1 ^{ère} LCQ	Term LCQ
MODULE D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX			
MG1 : Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel	Mathématiques, Informatique, Biologie, Physique-Chimie,	En cours de construction	
MG2 : L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation	Documentation, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Français		
MG3 : Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles	Français, Éducation Socioculturelle, Anglais, EIE		
MG4 : Actions et engagements collectifs dans des situations sociales	EPS, projet collectif, EIE		
MODULES D'ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL			
MP1 : Contexte socio-professionnel des laboratoires	Économie	En cours de construction	
MP2 : Organisation et fonctionnement du laboratoire	Physique-Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie		
MP3 : Place du contrôle et de l'analyse dans les différents secteurs professionnels	Physique-Chimie, Biologie Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie		
MP4 : Buts, objets et méthodes de l'analyse	Physique-Chimie, Biologie Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie		
MP5 : Le travail en laboratoire	Physique-Chimie, Biologie, Mathématiques Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie		
Module d'Adaptation Professionnelle : Transformation alimentaire et contrôle laboratoire	Génie Alimentaire, Biotechnologie		
ACTIVITÉS PLURIDISCIPLINAIRE			
Vie de classe, Accompagnement personnalisé, Suivi rapport professionnel		En cours de construction	
TOTAL		675H	675H

VALIDATION DU DIPLOME	ACCESSIBILITE
Le diplôme est évalué en CCF (2/3) et épreuves terminales (1/3)	Lors de votre candidature à une formation par apprentissage, nous étudions au cas par cas les situations de handicap que vous nous signalez.