

Bac Pro B.I.T.



Bio-Industries de Transformation



Bac Pro B.I.T.



Préparé en 3 ans, c'est un diplôme qualifiant qui permet d'accéder rapidement au monde du travail.

Les élèves détenteurs de ce Baccalauréat pourront intégrer :

- les métiers de la production dans les domaines de l'agroalimentaire, de la cosmétologie, de la pharmacologie,
- d'une manière générale, toutes les entreprises automatisées d'une production de taille artisanale et industrielle.

Grâce à 22 semaines de stage, cette formation permet à l'étudiant de gérer des opérations de production et de contrôle qualité (tests organoleptiques, contrôles officiels, auto-contrôles en entreprises).

De plus le technicien en bioindustries de transformation sera capable d'intervenir sur des missions de prévention des risques ou des pollutions (eau, air, etc...).

Une poursuite d'étude est envisageable en

- BTS S.T.A. Sciences et Technologies de l'Aliment,
- BTS AnaBioTec Analyses agricoles, Biologiques et bioTechnologiques,
- B.P. Préparateur en Pharmacie,
- D.E.U.S.T. Technologie et contrôle des industries de santé,
- voire même BTS Cosmétologie.



Travaux Pratiques en laboratoire de biologie



Etude de la distribution de produits alimentaires



T.P. de génie industriel en plate-forme technologique



Etude de la cosmétologie

Objectifs de la formation

Le Bac Pro B.I.T. commence par une Seconde professionnelle A.B.I.L. Alimentation Bio-Industries Laboratoire, première étape de l'orientation de Bac Pro en 3 ans.

Avec un Bac Pro B.I.T., il est possible de travailler en tant que technicien de fabrication, chef de ligne ou conducteur de ligne, et/ou assistant responsable de production.

Ce Bac Pro forme des professionnels de terrain, opérateurs aptes à commander, coordonner et à surveiller une ligne de fabrication et de conditionnement sur des installations automatisées. Ces bacheliers maîtriseront les opérations prescrites dans le cadre de Systèmes d'Assurance-Qualité ou de Cahier des Charges rigoureux.

Ils participeront ainsi étroitement à l'optimisation de productions très diverses.

Contenus pédagogiques en Seconde Pro A.B.I.L.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
Français	60 H
Langues vivantes Anglais ou Espagnol	60 H
Histoire-Géographie	30 H
Education socio-culturelle	30 H
E.P.S.	60 H
Mathématiques, Informatique, Physique-Chimie	120 H
Biologie	15 H
Sciences économiques	30 H
MODULES PROFESSIONNELS	
Génie alimentaire	105 H
Chimie / Biochimie / Microbiologie / Biotechnologie	225 H
Physique-Chimie de spécialité, sciences et techniques	45 H
OPTION SPORTIVE OU CULTURELLE	66 H
SECTION SPORTIVE PELOTE BASQUE	132 H

Contenus pédagogiques en Première et Terminale

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
Langue française, langages, histoire et géographie	254 H
Langue et culture étrangères	120 H
Economie-gestion	56 H
Mathématiques	116 H
EPS	150 H
Arts plastiques	56 H
MODULES PROFESSIONNELS	
Génie du procédé, génie industriel, biologie, biochimie, microbiologie	768 H
Spécialité physique-chimie	100 H
Prévention santé environnement	56 H
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	56 H
MÉTHODOLOGIE	140 H
OPTION SPORTIVE OU CULTURELLE	62 H
SECTION SPORTIVE PELOTE BASQUE	124 H

Le travail en laboratoire sera son cœur de métier.

Les enseignements professionnels s'articulent autour de modules de microbiologie, de biochimie, de génie alimentaire et d'économie, mis en place au sein de la

plate-forme technologique agro-alimentaire du lycée. Les enseignements généraux quant à eux sont identiques à ceux de tous les Bac professionnels, sans oublier une période de remise à niveau en début de cursus.