

Bac Pro B.I.T.



Bio-Industries de Transformation



Bac Pro B.I.T.



Le Bac Pro B.I.T. est préparé sur un cycle de 3 ans, la première année intitulée Seconde Professionnelle « Alimentation Bio-Industries Laboratoire », suivie des classes de Première et Terminale Bac Pro « Bio-Industries de Transformation ».

Cette formation dispense des modules d'enseignement général et des modules professionnels, complétés par 22 semaines de formation en milieu professionnel (stage).

Le contrôle continu est un atout majeur dans l'obtention des diplômes visée :

- le BEPA « Alimentation Bio-Industries Laboratoire » s'obtient en classe de Première, validé à 100 % en contrôle continu ;*
- le Bac Pro « Bio-Industrie de Transformation » s'obtient en classe de Terminale, validé à 60 % en contrôle continu et 40 % en épreuves terminales.*

Les Travaux Pratiques :

Grâce à nos laboratoires de sciences et d'une plateforme agroalimentaire labellisée, les élèves sont amenés à fabriquer, dans le cadre des travaux pratiques :

- des produits cosmétologiques : crèmes, lotions, huiles essentielles...*
- des produits agroalimentaires : compotes, yaourts, pâtés, jus de fruit, fromages...*

Les débouchés :

Le diplômé travaille dans les industries agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il peut occuper un poste de conducteur de production, de technicien de fabrication ou de qualité. Il peut exercer son activité en travail posté et en horaires décalés.

Les poursuites d'études sont envisageables en :

- BTS STA : Sciences et Technologies des Aliments,*
- BTS Anabiotec : Analyses agricoles biologiques et Biotechnologiques,*
- BTS Cosmétique,*
- BP Préparateur en Pharmacie.*



Travaux Pratiques en laboratoire de biologie



Fabrication de gel lavant



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



Objectifs de la formation

Ce Baccalauréat Professionnel est destiné à former des opérateurs de fabrication pour les bio-industries de transformation : industries agroalimentaires, industries pharmaceutiques, industries cosmétiques.

Placés sous la responsabilité du chef de fabrication, ces opérateurs sont chargés de réaliser, dans les meilleures conditions de qualité, de quantité, de coût, d'hygiène et de sécurité, des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries tant sur le plan national qu'international.

Ainsi en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité, ils exercent une veille permanente pour repérer toute modification des conditions de travail et toute répercussion dommageable sur l'environnement.

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 - Ecologie	15 H
Sciences économiques	30 H
MODULES PROFESSIONNELS	
Génie alimentaire	180 H
Chimie / Biochimie / Microbiologie / Biotechnologie	105 H
Formation en milieu professionnel	45 H
Formation en milieu professionnel (stage)	6 semaines
OPTION SPORTIVE OU CULTURELLE	66 H
SECTION SPORTIVE PELOTE BASQUE	132 H

Contenus pédagogiques en Première et Terminale B.I.T.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
Langue française, langages, histoire et géographie	254 H
Langue et culture étrangères	120 H
Economie-gestion	56 H
Mathématiques, Sciences-Physiques	240 H
EPS	150 H
Education socio-culturelle	90 H
MODULES PROFESSIONNELS	
Génie des procédés	300 H
Biochimie, Microbiologie, biotechnologie	300 H
Génie industriel	150 H
Prévention santé environnement	56 H
Formation en milieu professionnel (stage)	16 semaines
OPTION SPORTIVE OU CULTURELLE	62 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.



Lycée Jean Errecart

*Apprendre la nature
pour bâtir le futur.*

Ses infrastructures



Le lycée Errecart est un acteur prépondérant de formation et de développement rural. Depuis 50 ans, il accueille et accompagne les étudiants dans leur parcours scolaire.

Il propose un hébergement en chambre individuelle, un foyer des étudiants. A cette capacité d'accueil, s'ajoute un équipement pédagogique de qualité : un amphithéâtre de 180 places, des laboratoires de physique-chimie et de biologie, une plate-forme technologique agro-alimentaire, trois salles d'informatique, un espace Wi-Fi sécurisé, une connexion internet par fibre optique, sans oublier un Centre de Documentation et d'Information. Il s'attache à intégrer la dimension humaine nécessaire à l'épanouissement personnel de chaque étudiant et à la réalisation de son projet professionnel (tutorat, suivi personnalisé, ...).

Sa localisation :



Les autres filières lycée

4^e et 3^e de l'Enseignement Agricole

2nde Générale et Technologique

Bac Professionnel C.G.E.A.

Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole.

Bac Technologique

de l'Agronomie et du Vivant

- Domaine de la production agricole.

- Domaine de l'aménagement

et de la valorisation des espaces.

Bac Général spécialité Biologie-Ecologie ou

Mathématiques ou Physique-Chimie ou Sciences

Economiques et Sociales.

5 BTS

- Sciences et Technologies des Aliments

- Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole

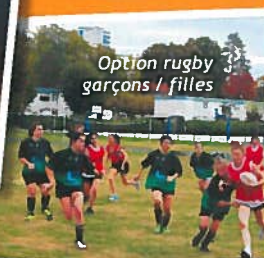
- Technico Commercial Produits alimentaires & Boissons

- Technico Commercial Animaux d'Élevage et de Compagnie

- Gestion et Protection de la Nature



Option danse
contemporaine



Option rugby
garçons / filles

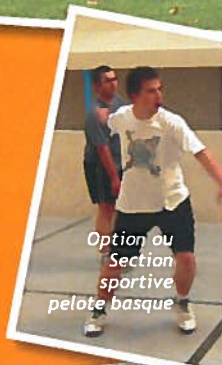


Option football
garçons / filles



Les options sportives et culturelles

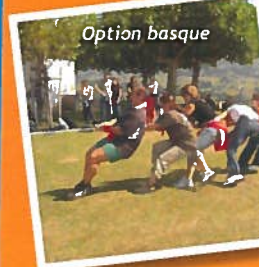
Elles font partie du planning hebdomadaire d'Errecart. C'est un rendez-vous que nos jeunes ne veulent pas manquer. Chaque lycéen a l'opportunité de s'y inscrire en début d'année ; rien n'est imposé.



Option ou
Section
sportive
pelote basque



Option hippologie
et équitation



Option basque



Option golf

92%

de réussite aux examens depuis dix ans



Enseignement
Général



Commerce



Laboratoire
Agro-Alimentaire



Agriculture
Agronomie



Environnement