

Seconde Professionnelle

Alimentation Bio Industries et Laboratoire

La **Seconde professionnelle ABIL** est une année de détermination. Elle offre aux élèves l'**opportunité** de se situer en fonction de leurs aptitudes et de leurs intérêts, afin de les accompagner dans le **choix de leur orientation** pour la classe de Première. Ils pourront ainsi se diriger vers la filière **Laboratoire Contrôle Qualité** ou la filière **Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques**.



CONDITION D'ADMISSION

Elle est accessible après la 3^{ème}.



PROCÉDURE D'ADMISSION

Accès en 2^{de} Pro : Procédure d'orientation informatisée (AFFELNET) sous la responsabilité du collège.



POURSUITE D'ÉTUDE

Après une seconde professionnelle Alimentation, Bio Industrie et Laboratoire (ABIL), plusieurs possibilités de poursuites d'études s'offrent aux élèves, principalement vers des bacs professionnels ou des formations spécialisées :

- * **Bac Pro Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétique** : Formation qui permet de se spécialiser dans la fabrication de produits dans les secteurs pharmaceutique, alimentaire et cosmétique.
- * **Bac Pro Laboratoire – Contrôle Qualité** : Formation axée sur les métiers de technicien de laboratoire, spécialisé dans le contrôle qualité des produits et des analyses en milieu industriel.

* Formation disponible à Beaulieu-Lavacant

“

Témoignage

En seconde professionnelle ABIL, j'hésitais entre le Bac Pro Laboratoire - Contrôle Qualité (LCQ) et le Bac Pro Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétique (PIPAC). Le Bac Pro LCQ m'attirait pour les analyses de produits et la garantie de leur qualité, tandis que le Bac Pro PIPAC m'intéressait pour son aspect production en industrie. Grâce aux conseils de mes professeurs et à des stages dans des entreprises, j'ai pu mieux comprendre les deux métiers. Finalement, j'ai choisi le Bac Pro PIPAC, attiré par les processus industriels et la production. Mais je sais que la filière LCQ est aussi une excellente voie pour ceux intéressés par le contrôle qualité.

”

FORMATION PRÉPARATOIRE

EN PRÉSENTIEL

DIPLÔMANT NIVEAU 4

22 SEMAINES DE STAGE

ERASMUS +

AFFELNET PIPAC : 03211461
AFFELNET LCQ : 03211269

RETROUVER DE L'INFORMATION



www.epl.auch.educagri.fr



OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Acquérir des compétences techniques
2. Sensibiliser aux normes de sécurité, d'hygiène et de qualité
3. Initier aux procédés de production et de contrôle
4. Développer des compétences pratiques et professionnelles
5. Aider à l'orientation vers une spécialisation.



DISCIPLINES

PIPAC	LCQ
Génie Alimentaire	Chimie Biochimie - Microbiologie - Biotechnologie
Sciences économiques, sociale et de gestion	
Physique et chimie	
Microbiologie	
Éducation à la santé et au développement durable, travaux pratiques renforcés, enseignements individualisés (projet culturel et sportif)	
Français, Langue vivante, Mathématiques, Éducation Physique et Sportive (EPS)	
Informatique, Biologie-Écologie, Histoire-Géographie, Éducation socio-culturelle	



OPTIONS FACULTATIVES

Section rugby et **Option hippologie/équitation**, ces 2 enseignements peuvent être présentés comme option pour l'obtention du bac.

- * **Section rugby** : destinée aux garçons et aux filles, débutant(e)s ou confirmé(e)s désirant compléter leur scolarité par une pratique sportive plus intensive. Elle se concrétise par 3h d'entraînement hebdomadaire pouvant être complétée par des compétitions dans le cadre de l'UNSS.
- * **Option hippologie/équitation** : 1h de cours et d'application en hippologie et de 2h de pratique de l'équitation sont prévus chaque semaine. La pratique sportive est réalisée dans des centres équestres proches de l'établissement (transports assurés par Beaulieu-Lavacant).



HANDICAP

Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, notre référent handicap est à votre écoute.



CONTACTS

Julie Gourdet - Chargée de développement
Agathe Roy - Référente handicap

05 62 61 52 20
legta.auch@educagri.fr

LEGTA BEAULIEU-LAVACANT
SITE DE LAVACANT
420 Route de Lavacant
32550 PAVIE