

# Baccalauréat Professionnel

## Laboratoire Contrôle Qualité

**Bac Pro LCQ** : formation professionnelle et technique axée sur les pratiques de **laboratoire** et le **contrôle qualité**. Elle permet de développer des compétences dans les **analyses chimiques, biologiques et microbiologiques**, ainsi que dans le respect des normes et des réglementations.



### CONDITION D'ADMISION

Cette formation est proposée en trois ans. Elle est accessible après la 3<sup>ème</sup>, une réorientation après la seconde et aux titulaire de CAP/CAP agricole.



### PROCÉDURE D'ADMISION

Accès en 2<sup>de</sup> Pro : Procédure d'orientation informatisée (AFFELNET) sous la responsabilité du collège ou du lycée d'origine.

Accès en 1<sup>ère</sup> Pro : sélection des candidats sur dossier et entretien de motivation.



### OBTENTION DU DIPLÔME

Deux modes d'évaluation : par le Contrôle en Cours de Formation (CCF) écrit, oral et pratique et par des Épreuves Ponctuelles Terminales.



### POURSUITE D'ÉTUDE

**\*BTS BioQUALIM** (Qualité, Alimentation, Innovation et maîtrise sanitaire)  
**BTS ANABIOTEC**  
 (analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales)  
**BTS Biotechnologie** — **BTS bioanalyses en laboratoire de contrôle**  
**BTS Métiers de la chimie** — **BTS Métiers de la mesure**  
**BTS Bioqualité** — **BTS Analyses de biologie médicale**

\*Formation disponible à Beaulieu-Lavacant

## “Témoignage

Je suis en deuxième année de Bac Pro LCQ. On alterne entre cours théoriques et pratiques en laboratoire, ce qui permet de comprendre les concepts avant de les appliquer. J'ai appris à manipuler des appareils de mesure, à réaliser des analyses et à travailler dans les conditions réelles de laboratoire. La formation est très complète, on apprend la gestion d'un laboratoire, le respect des normes d'hygiène et de sécurité, et la rédaction des rapports d'analyse. Ce que j'apprécie vraiment, ce sont les stages, il m'ont donné une idée très concrète du métier de contrôleur qualité. J'ai eu l'opportunité de travailler dans une entreprise pharmaceutique, où j'ai pu appliquer tout ce que j'avais appris et ainsi découvrir les exigences du monde professionnel. C'est là que j'ai vraiment pris conscience de la rigueur dans ce métier, chaque détail compte pour garantir la qualité des produits.

”

FORMATION EN 3 ANS

EN PRÉSENTIEL

DIPLÔMANT NIVEAU 4

22 SEMAINES DE STAGE

ERASMUS +

RNCP: 13874

RETROUVER DE L'INFORMATION



[www.epl.auch.educagri.fr](http://www.epl.auch.educagri.fr)



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Maîtriser les techniques d'analyse et de contrôle 2. Assurer le contrôle qualité des produits 3. Gérer les activités d'un laboratoire 4. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité 5. Contribuer à la mise en place et au suivi de la démarche qualité.



## DISCIPLINES

| Générales                      | Professionnelles              |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Français                       | Économie-Gestion              |
| Anglais ou Espagnol            | Biologie-Écologie             |
| Mathématiques                  | Physique-Chimie et Biochimie  |
| Histoire-Géographie            | Microbiologie                 |
| Éducation Socio-Culturelle     | Génie - Alimentaire           |
| Informatique                   | Activités pluridisciplinaires |
| Éducation Physique et Sportive |                               |



## 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.



## ENSEIGNEMENT À L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT

Au cours des 3 ans, plusieurs modules sont conduits sous forme de projets pour compléter la formation professionnelle.

- Éducation à la santé et au développement durable
- Module d'Adaptation Professionnelle "Conduite d'une fermentation"
- Découverte des métiers de la filière au travers des structures
- Soutien à la recherche de stage, à l'insertion professionnelle et à la poursuite d'étude.



## INSERTION PROFESSIONNELLE

**Le titulaire du Bac Pro LCQ exercera une activité professionnelle dans les secteurs suivants :**

- > La qualité, l'hygiène et la sécurité dans les entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.
- > La réalisation d'analyses chimiques, biochimiques et microbiologiques.
- > Le contrôle en agronomie, santé.



## CONTACTS

Julie Gourdet - Chargée de développement  
Agathe Roy - Référente handicap

05 62 61 52 20  
[legta.auch@educagri.fr](mailto:legta.auch@educagri.fr)

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