

SPÉCIALITÉS

- découverte et début de professionnalisation dans le domaine de la transformation alimentaire et du contrôle qualité
- travaux pratiques en laboratoires de biochimie et microbiologie
- fabrication de produits alimentaires respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

TRAVAUX PRATIQUES

Cuisine et transformation alimentaire : fabrication de plats cuisinés et pâtisseries, quiches, tartes flambées, choux à la crème, de charcuteries, jus de fruits, confitures, crèmes glacées, sorbets...

Microbiologie et biochimie : techniques de bases de laboratoire et initiation au contrôle qualité.

EPL Agro de la Meuse

Technopôle Philippe de Vilmorin

CS 40249

55006 BAR-LE-DUC Cedex



☎ 03.29.79.98.20

✉ epl.bar-le-duc@educagri.fr

♿ Référent Handicap
(dans "contacts" sur le site internet)

   EPL Agro de la Meuse



COLLÈGE - LYCÉE- BTS



SECONDE PROFESSIONNELLE Métiers de l'Alimentation



1 an



TP renforcés



4 à 5 semaines de stage

Imprimé par nos soins - 2025 - ne pas jeter sur la voie publique



VERSION 03 02 2026

MÉTIER PRÉPARÉ

Découverte des métiers de l'alimentation et du contrôle qualité.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro PIPAC (Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques)
- Bac professionnel Laboratoire Contrôle Qualité
- Bac technologique STL (sur dossier)

MODALITÉS

Classe préparatoire à l'entrée en Première.

NOS +

Des classes à effectifs réduits (moins de 20 élèves) : suivi personnalisé, accompagnement des apprentissages professionnels très encadrés.

CONDITIONS D'ADMISSION

- après une classe de 3ème
- réorientation après seconde générale ou professionnelle d'un autre secteur
- après un CAP



SUPPORTS PROFESSIONNELS

- laboratoire de chimie et biochimie
- laboratoire de Microbiologie
- laboratoire d'Analyse Sensorielle
- Hall Alimentaire : lait, produits carnés, plats cuisinés, fruits et légumes...

CONTENUS PRINCIPAUX

Matières professionnelles

- Génie Alimentaire et Qualité
- Génie des procédés
- Microbiologie et Biochimie (contrôle qualité)
- SES-Gestion

Matières générales

- Français
- Anglais
- Histoire-Géographie
- Education Socio-Culturelle (ESC)
- Éducation Physique et Sportive (EPS)
- Mathématiques/Informatique
- Physique-Chimie/Biologie
- Soutien Maths/Français

STAGES

Individuels

- 4 à 5 semaines de stage en entreprise dont 3 sur la scolarité

Collectifs

- 1 semaine de ministage au Hall Alimentaire en fabrication
- 1 semaine "ouverture culturelle et professionnelle"
- 1 semaine sur l'éducation à la santé