

Spécialités

× **Travaux pratiques en laboratoires de biochimie et microbiologie**



× **Fabrication de produits alimentaires (confiture, crème glacée, quiches, tartes ...)**



Enseignements techniques et professionnels

TP Cuisine : fabrication de plats cuisinés et pâtisseries
Quiches, tartes flambées, choux à la crème ...

TP transformation alimentaire : fabrication de charcuteries, jus de fruits, confitures, crèmes glacées, sorbets..

TP Contrôle Qualité : contrôles microbiologiques, biochimiques et sensoriels

Stages individuels

5 semaines de stage en entreprise

1 semaine de stage à l'atelier de transformation de l'établissement

Stages collectifs

1 semaine en Laboratoires sur les Contrôles Qualité

1 semaine « Ouverture culturelle et professionnelle »

Conditions d'accès

- × **Après une classe de 3^{ème}**
- × **Réorientation après Seconde Générale**
- × **Après un CAP**



Equipements pédagogiques

Laboratoire de Biochimie

Laboratoire de Microbiologie

Laboratoire d'Analyse Sensorielle

Halle de Transformation Végétale

Atelier de Fabrication de Charcuteries et plats cuisinés

Cuisine d'application

Contenu de la Formation



Disciplines	H Hebdo
Français	2
Anglais	2
Histoire-Géographie	1
Education Socio-Culturelle	1
EPS	2
Mathématiques/Informatique	3
Physique/Chimie	1
Biologie	0.5
Soutien Math/Français	2
Ouverture culturelle et professionnelle (30h)	
Disciplines professionnelles et techniques	3
SES-Gestion	3
Génie Alimentaire et Qualité	2.5
Génie des procédés	4.5
Microbiologie et Biochimie	
Laboratoire Contrôle Qualité (30h)	

Poursuite d'études

✳ En Bac Professionnel Bio Industries – Alimentation, Cosmétique, Pharmacie (à l'EPL Agro)

✳ En Bac professionnel Laboratoire Contrôle Qualité

Lycée