



### 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<sup>ème</sup>
- × Réorientation après Seconde Générale
- × Après un CAP

# Alimentation et Laboratoire

## Seconde Professionnelle



Métiers de l'alimentation et du laboratoire



### 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)	
<b>Disciplines professionnelles et techniques</b>	
SES-Gestion	3
Génie Alimentaire et Qualité	3
Génie des procédés	2.5
Microbiologie et Biochimie	4.5
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

### Diplôme préparé

**BEPA Alimentation Bio Industries : validé en contrôle continu sur deux ans**

Contact : Standard du lycée

03.29.79.98.20

legta.bar-le-duc@educagri.fr