

# BAC PROFESSIONNEL

# BIO INDUSTRIE DE TRANSFORMATION

*Diplôme en 3 ans*

Le diplômé exerce principalement son activité dans les secteurs cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires. Il peut aussi intervenir dans les secteurs émergents tels que les industries de transformation des produits agricoles pour un usage non alimentaire (agri-énergies et agri-matériaux).



## MAÎTRISER DES PROCESS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Transformation de matières premières (viandes, légumes, fruits, lait...) en produits finis (soupes, confitures, pâtisseries, yaourts...)



## MAÎTRISER DES PROCESS EN COSMÉTOLOGIE

Fabrication de crèmes, dentifrice, rouge à lèvres, mûsse moussant, gloss, savons, shampoings solides...



## MAÎTRISER DES PRATIQUES EN LABORATOIRE

Travaux pratiques de biochimie et de microbiologie sur les matières premières utilisées lors de la transformation et une sensibilisation aux objectifs de qualité, d'hygiène et de sécurité



## MAÎTRISER DES PROCESS EN PHARMACOLOGIE

Fabrication de gélules, sirops, comprimés...

### Atelier de transformation

Notre établissement est doté d'un atelier agroalimentaire, véritable unité de transformation professionnelle utilisée par les élèves dans des conditions réelles de fabrication. Certains produits fabriqués sont vendus à La Maison des Produits de Terroir, la boutique de notre exploitation agricole.

### Zoom sur les stages

- Stages en milieu professionnel de 20 à 22 semaines répartis sur les 3 ans
- Stages en situation réelle au sein du lycée à l'atelier de transformation

## ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL

### Enseignement général

Français, Connaissance du Monde Contemporain (Histoire / Géo), Langue vivante, Économie et gestion, Éducation socio-culturelle, EPS, Mathématiques, Sciences physiques et chimie

### Enseignement professionnel

Biologie et biochimie, Génie industriel, Génie des procédés, Sciences et technologies des bio-industries, Prévention sécurité environnement

### Réalisation du chef d'œuvre

Projet individuel ou collectif sur 2 ans regroupant toutes les disciplines de la formation pour aboutir à une réalisation concrète sur des thèmes variés



## TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- Étude de produits des bio-industries
- Visites d'entreprises
- Rencontre de professionnels
- Co-intervention : séances d'enseignement pluridisciplinaire

## POURSUITE D'ÉTUDES

**BTS** • Sciences et technologies des Aliments  
Bio-qualité, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Biotechnologie, Technico-commercial

**CS** • Production, commercialisation et transformation des produits fermiers, Technicien spécialisé en transformation laitière

## EXEMPLES DE MÉTIERS

Conducteur de ligne de production  
Technicien biologiste  
Préparateur en parfum  
Pilote de ligne automatisée chimie - agroalimentaire - industrie pharmaceutique



## CAMPUS AGRO ENVIRONNEMENTAL DE SAINT-LAURENT

27 rue du Muguet, 08090 SAINT-LAURENT  
03 24 57 49 26

legta.charleville@educagri.fr  
campus-saintlaurent.fr

Suivez notre actu

