

**SECONDE PROFESSIONNELLE****ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABORATOIRE****Publics et conditions générales d'admission**

Avoir accompli la scolarité complète d'une classe de 3<sup>ème</sup>

**Poursuites d'études**

A l'issue de la classe de seconde, les élèves peuvent intégrer :  
- la classe de première du Bac Pro Bio-Industrie de Transformation  
- la classe de première du Bac pro Laboratoire Contrôle Qualité

**Inscription et admission**

Le candidat doit formuler sa demande à l'aide de la fiche navette d'orientation de fin de troisième.

**Renseignements et lieu de formation**

Rue de Versailles - B.P. 70049  
39801 Poligny Cedex 1  
Tél. 03 84 73 76 76  
Fax 03 84 37 07 28  
enil.poligny@educagri.fr  
www.enil.fr

**A RETENIR**

Statut durant la formation	Lycéen
Frais de scolarité	Pris en charge par le conseil régional de Franche-Comté
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement/ Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	1 an
Organisation de la formation	Temps plein
Début de la formation en centre	Septembre
Lieu de formation	ENILBIO Poligny

**ORGANISATION DE LA FORMATION**

Cette formation est déclinée en 2 spécialités :

- Produits des Bio Industries
- Contrôle en agriculture, bio-industrie, environnement

La formation se déroule sur un an et comprend :

- 870 h d'enseignement dont :
  - 405 h d'enseignement général
  - 345 h d'enseignement professionnel :
    - 195 h communes aux deux spécialités
    - 150 h propres à chaque spécialité
  - 120 h d'enseignement à l'initiative de l'établissement
- Une semaine (ou 30 H) de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable
- Une semaine (ou 30H) pour la mise à niveau

- Une semaine (ou 30H) pour la réalisation de travaux pratiques renforcés
- 4 semaines de stage en milieu professionnel

Au cours de la formation, ont lieu une partie des épreuves permettant l'obtention du BEPA "Alimentation et Bio-Industrie" ou "Travaux de Laboratoire". Les autres épreuves ont lieu en classe de première.

**PROGRAMME / Nombre d'heures**

Modules	Matières	Heures
<b>Enseignement général</b>		
EG 1	Français	60
	Education Socioculturelle	30
	Histoire - Géographie	30
	Economie	30
EG 2	Anglais	60
EG 3	EPS	60
	Biologie	15
EG 4	Maths	60
	Physique - Chimie	30
	Informatique	30
<b>Enseignement professionnel (commun aux 2 spécialités)</b>		
EP 1	Economie	45
	Génie alimentaire	15
EP 2	Chimie, biochimie, microbiologie	75
	Génie alimentaire	60
<b>Enseignement professionnel (spécialité Produits des bio-industries)</b>		
EP 3	Chimie, biochimie, microbiologie	90
	Génie alimentaire	30
	Pluridisciplinarité	30
<b>Enseignement professionnel (spécialité Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries)</b>		
EP 3	Biochimie, microbiologie	60
	Physique - chimie	45
	Génie alimentaire	15
	Pluridisciplinarité	30
Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE)		120
<b>TOTAL</b>		<b>870</b>
Stage collectif		30
Mise à niveau		30
TP renforcés		30
Stage en milieu professionnel		4 semaines