

**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 BTA Transformation "Laboratoire d'Analyses" (qui doit prochainement être transformé en Bac Pro)

**■ 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**

<b>Statut durant la formation</b>	Lycéen
<b>Frais de scolarité</b>	Pris en charge par le conseil régional de Franche-Comté
<b>Bourses d'études</b>	Ministère de l'Agriculture
<b>Hébergement/ Restauration</b>	Possible à l'ENILBIO
<b>Durée de la formation</b>	1 an
<b>Organisation de la formation</b>	Temps plein
<b>Début de la formation en centre</b>	Septembre
<b>Lieu de formation</b>	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>		
<b>EG 1</b>	Français	60
	Education Socioculturelle	30
	Histoire - Géographie	30
	Economie	30
<b>EG2</b>	Anglais	60
<b>EG 3</b>	EPS	60
	Biologie	15
<b>EG 4</b>	Maths	60
	Physique - Chimie	30
	Informatique	30
<b>Enseignement professionnel (commun aux 2 spécialités)</b>		
<b>EP 1</b>	Economie	45
	Génie alimentaire	15
<b>EP 2</b>	Chimie, biochimie, microbiologie	75
	Génie alimentaire	60
<b>Enseignement professionnel (spécialité Produits des bio-industries)</b>		
<b>EP 3</b>	Chimie, biochimie, microbiologie	90
	Génie alimentaire	30
	Pluridisciplinarité	30
<b>Enseignement professionnel (spécialité Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries)</b>		
<b>EP 3</b>	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