



NIVEAU 4



BAC PROFESSIONNEL BIT BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Titulaire d'un des diplômes suivants : CAP après décision du recteur ; avoir suivi une seconde professionnelle ABI (Alimentation, Bio-Industries) ; avoir suivi une scolarité complète en classe de seconde ou première générale, technologique ou professionnelle sur décision du recteur.
- Avoir moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- La formation est également accessible dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, de dispositifs de formation professionnelle à destination des salariés (CPF Transition, ProA,...) ou des demandeurs d'emploi.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement ;
- Réaliser des interventions techniques et de maintenance des équipements de production ;
- Mettre en oeuvre la réglementation et appliquer la stratégie de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement ;
- Organiser son travail et communiquer.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Conducteur de ligne de préparation / fabrication /conditionnement en industrie agroalimentaire, cosmétique ou pharmaceutique.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Certificat de spécialisation dans le domaine agroalimentaire ;
- BTS Sciences et technologies des aliments ;
- BTS Bio-qualité.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Parcours de 1350h organisé en alternance comprenant en moyenne 20 semaines par an en centre de formation ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- **Modalités pédagogiques** : Cours - mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire et en laboratoires - individualisation s'appuyant sur les plateformes d'enseignement à distance (Webalim et Voltaire) et les centres de ressources - visites d'entreprises.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti(e) ou stagiaire formation professionnelle continue
Hébergement / Restauration	Possible sur les 2 ENIL (sous réserve de disponibilité)
Parcours type*	- 2 ans, - début de la formation en septembre, - 40 semaines en centre et 64 semaines en entreprise * Le parcours de formation peut être aménagé en fonction du profil de l'apprenant
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation et examen terminal
Modalités d'évaluation	Ecrits, pratiques explicitées et oraux dont rapport professionnel
Lieux de formation	ENIL Mamirole (25) et ENILBIO Poligny (39)





BAC PRO BIT BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

MODALITÉS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Constitution et dépôt du dossier de positionnement
- Entretien de positionnement
- Admission conditionnée par la signature d'un contrat d'alternance ou de l'obtention d'un financement
- En cas de besoin, l'établissement accompagne les candidats pour la recherche d'entreprise d'accueil
- Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap accompagnera pour l'étude de la faisabilité du projet de formation et des aménagements possibles.
- Frais pédagogique : prise en charge intégrale dans le cadre des contrats d'alternance - Dans les autres situations, reste à charge possible pour le candidat suivants les financements obtenus.

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, rémunération, accessibilité aux personnes en situation de handicap...) :



ENILBIO Poligny

Tél. : 03 84 73 76 76

recrutement.poligny@educagri.fr

www.enil.fr



ENIL Besançon Mamirolle

Tél. : 03 81 55 92 00

recrutement.mamirolle@educagri.fr

www.enil.fr

PARCOURS TYPE SUR 2 ANS

Formation générale	423 h
Français	95 h
Connaissance du Monde Contemporain (Histoire / Géo)	88 h
Langue vivante (anglais)	74 h
Sciences économiques	40 h
Education socio-culturelle	46 h
Education physique et sportive	80 h
Formation scientifique, technologique et professionnelle	927 h
Mathématiques et sciences physiques et chimie	200 h
Biologie et biochimie	110 h
Génie industriel	108 h
Génie des procédés (TP)	250 h
Sciences et technologies des bio-industries	205 h
Prévention sécurité environnement + SST	54 h
Total (hors formation en entreprise)	1350 h

Projet chef d'œuvre : fil rouge de la formation dans toutes les disciplines

Taux de réussite 2021	Taux de poursuite d'étude	Taux d'insertion	Taux de satisfaction fin de formation sur 2 ans glissants
100%	94%	6%	94%

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Si j'ai choisi l'ENIL, c'est parce que c'était une école très réputée avec des formations intéressantes. Après avoir fait une seconde ABIL, j'ai effectué un bac pro BIT. Je me suis orientée vers ces études car elles permettent d'être formé à plusieurs métiers de l'agroalimentaire. Ce que j'ai le plus apprécié pendant ces années, c'est l'apprentissage que j'ai effectué à la Fruitière à Comté d'Arc-sous-Cicon (25). Cela permet d'accéder à la vie active tout en étant étudiant. La principale mission que j'avais dans mon entreprise était d'aider à la fabrication. Celle-ci m'a permis d'acquérir beaucoup d'autonomie dans mon travail. » **Anouk**

