



NIVEAU 4



BAC PROFESSIONNEL BIT

BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux personnes de 16 à 25 ans** ayant suivi une seconde professionnelle « Alimentation bio-industries laboratoire » ou une seconde professionnelle « Conduite de procédés industriels et transformation » ou les titulaires d'un des diplômes suivant :
  - BEP Conducteur d'appareils ;
  - BEP Bio-services ;
  - BEPA option transformation,
 ou les titulaires d'un autre CAP ou BEP, après décision du recteur, ou encore les personnes ayant suivi une scolarité complète en classe de première, après décision du recteur.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Elle vise à former des jeunes aux secteurs agroalimentaire, principalement, et cosmétiques ou pharmaceutiques.
- La formation a pour objectif :
  - de découvrir ces secteurs par la transformation des matières en produits finis ;
  - de connaître les règles d'hygiène et de sécurité à adopter dans ces secteurs ;
  - de connaître la composition biochimique et microbiologiques des différentes denrées.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

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

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **Formation sur 2 ans**, à raison de 19 semaines de formation par an à l'école ; le reste du temps est consacré à la formation professionnelle en entreprise, encadrée par le maître d'apprentissage ou le tuteur.
- Remarque :** les enseignements en centre sont composés de cours, de travaux pratiques et travaux dirigés et de visites d'entreprise.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

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

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Apprenti (Salarisé)
Hébergement / Restauration	Possible dans les 2 ENIL
Durée de la formation	2 ans (possibilité de moduler la durée du contrat)
Début formation en centre	Septembre
Organisation de la formation	38 sem. en centre (1300 h) en alternance avec 66 sem. en entreprise
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation et examen terminal
Lieu de formation	ENIL Mamirolle ou ENILBIO Poligny





# BAC PROFESSIONNELLE BIT BIO-INDUSTRIES DE TRANSFORMATION

## MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Retrait des dossiers d'inscription à partir de mars au CFA de l'ENIL Mamirolle ou au CFA de l'ENILBIO Poligny.
- L'admission définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation) avec une entreprise du secteur agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.
- Les ENIL peuvent vous accompagner dans vos démarches.

Pour tout complément d'information :



**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

## PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 2 ans**

<b>Formation générale</b>	<b>430 h</b>
Français	96 h
Connaissance du Monde Contemporain	88 h
Langue vivante (anglais)	70 h
Economie et gestion	40 h
Education socio-culturelle	56 h
Education physique et sportive	80 h
<b>Formation scientifique, technologique et professionnelle</b>	<b>870 h</b>
Mathématiques et sciences physiques	160 h
Biologie et biochimie	160 h
Génie industriel	90 h
Génie des procédés	230 h
Sciences et technologies des bio-industries	230 h
<b>Total</b>	<b>1300 h</b>



### 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 formées 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**