



SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL

ALIMENTATION

BIO-INDUSTRIES LABORATOIRE

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- **Aux jeunes ayant accompli la scolarité complète d'une classe de 3^{ème}.**
Il est également possible d'intégrer cette classe à l'issue d'une seconde générale.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- Il s'agit d'une première année d'un cursus baccalauréat professionnel permettant **d'acquérir des capacités générales et professionnelles.**

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- Une formation déclinée en 2 spécialités :
 - produits des bio-industries ;
 - contrôle en agriculture, bio-industrie, environnement.
- Formation sur un an et comprenant 870 heures d'enseignement dont :
 - 405 heures d'enseignement général,
 - 345 heures d'enseignement professionnel dont :
 - 195 heures communes aux deux spécialités,
 - 150 heures propres à chaque spécialité.
 - 120 heures d'enseignement à l'initiative de l'établissement.
 - 30 heures de stage collectif : éducation à la santé et au développement durable.
 - 30 heures de mise à niveau.
 - 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 », en fonction de la spécialité choisie. Les épreuves de ce diplôme se termineront en classe de première.

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- Classe de première du bac pro bio-industrie de transformation, par alternance.
- Classe de première du bac pro laboratoire contrôle qualité, par voie scolaire.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

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

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Lycéen
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 formation en centre	Septembre
Lieu de formation	ENILBIO Poligny



SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES LABORATOIRE

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL **Sur 1 an**

Modules	Matières	Heures
Enseignement général - 405 heures		
EG 1	Français Education Socioculturelle Histoire – Géographie Economie	60 h 30 h 30 h 30 h
EG 2	Anglais	60 h
EG 3	EPS Biologie	60 h 15 h
EG 4	Maths Physique – Chimie Informatique	60 h 30 h 30 h
Enseignements à l'initiative de l'Etablissement (EIE) - 120 heures		
	- Méthodologie - Préparation à une épreuve d'examen - Complément technologique et scientifique - Valeurs de la République	120 h
Enseignement professionnel (commun aux 2 spécialités) - 195 heures		
EP 2	Economie Génie alimentaire	45 h 15 h
EP 2	Chimie, biochimie, microbiologie Génie alimentaire	75 h 60 h
Une seule spécialité (EP 3) ci-dessous sera étudiée durant l'année		
Enseignement professionnel (spécialité Produits des bio-industries) - 150 heures		
EP 3	Génie alimentaire Génie industriel Pluridisciplinarité (génie alimentaire et économie) Biochimie, microbiologie	150 heures dont une partie sous forme de travaux pratiques
Enseignement professionnel (spécialité Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries) - 150 heures		
EP 3	Biochimie Microbiologie Physique – Chimie Pluridisciplinarité (génie alimentaire, biochimie et microbiologie)	150 heures dont une partie sous forme de travaux pratiques
Total		870 h
Stage collectif		30 h
Mise en niveau		30 h
Stage en milieu professionnel		4 semaines



ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« J'ai pour projet de monter une fromagerie en Ardèche, pour pouvoir faire aboutir ce projet, je n'ai trouvé que l'ENIL ! J'ai effectué mon stage à la fromagerie du Vivarais.

Ce qui est intéressant dans la formation, ce sont les semaines d'atelier technologique : on voit vraiment notre futur métier !

Pour ce qui est de la vie à l'école, la confiance entre les professeurs, le personnel de la vie scolaire et les élèves est très grande, ce qui est important quand on vit à l'internat. »

Kevin

