

Cycle de formation de trois ans, le Bac Pro «Bio-industries de Transformation» (BIT) est destiné à former des salariés dans les industries pharmaceutiques, cosmétiques et alimentaires. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, le bachelier peut occuper des emplois de conducteur de ligne de production, de technicien de fabrication ou de technicien de laboratoire et de contrôle qualité.

Il est chargé de réaliser des produits conformes, en respectant les enjeux de productivité, d'hygiène, de qualité et de l'environnement.



Agro-alimentaire



Contrôle qualité / Analyse biologique

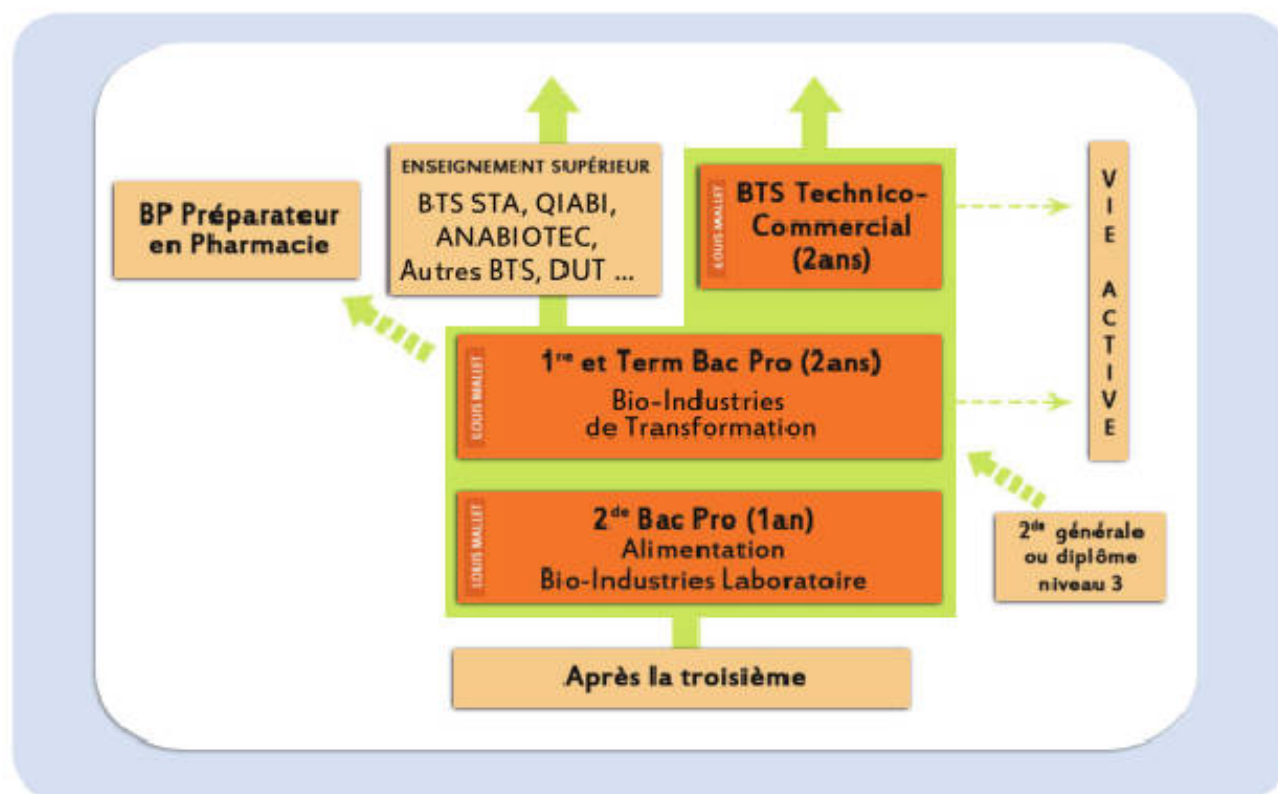


Cosmétique / Pharmaceutique

## DÉLIVRANCE DES DIPLÔMES

**BAC PROFESSIONNEL (3 ans) Bio-Industries de Transformation** : diplôme délivré en partie en contrôle en cours de formation (CCF) en première et en terminale et en épreuves terminales en fin de classe déterminale.

Délivrance du **BEP alimentation et bio-industries** en CCF (en classe de 1<sup>re</sup> pour les élèves ayant suivi la classe de 2<sup>de</sup> ABIL).



# LA FORMATION DU BAC PRO COMPREND

ENSEIGNEMENT GENERAL	2 <sup>de</sup>	1 <sup>er</sup> /Term	ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	2 <sup>de</sup>	1 <sup>er</sup> /Term
Biologie écologie	0,5 h	-	Chimie Biochimie Microbiologie	3 h	1 h
Education socio culturelle	1 h	1,5 h	TP contrôle qualité et cosmétique	2 h	2 h
Histoire géographie	1 h	2 h	Génie industriel	-	2 h
Economie	1 h	-	Génie alimentaire	2 h	6 h
Education physique et sportive	2 h	2 h	TP génie alimentaire	4 h	4 h
Français	2 h	2 h	Sciences économiques et sociales et de gestion	1,5 h	1 h
Informatique	1 h	-	Prévention Santé Environnement	-	1 h
Langue vivante (Anglais)	2 h	2 h	Pluridisciplinarité	3 h	-
Mathématiques	2 h	2 h	<b>TOTAL</b>	<b>15,5 h</b>	<b>17 h</b>
Physique chimie	1 h	2 h	<b>STAGES PROFESSIONNELS</b>	<b>6 sem</b>	<b>16 sem</b>
Education à la santé et au développement durable (stage)	1 h	-			
Accompagnement individualisé	1 h	2 h			

## NOS ACTIVITÉS

### DES ACTIVITÉS LIÉES À LA FILIÈRE BIO-INDUSTRIE

#### Réalisation de Travaux Pratiques et projets pédagogiques :

- Transformation viande : conserve de viande, saucisson sec, plats cuisinés, boudin blanc, pâté ...
- Transformation légumes : plats cuisinés, conserves, ...
- Autres produits alimentaires : pâtes de fruits, jus de pommes, bonbons, crème dessert, fromages (tome fraîche ...), beurre, yaourts, pain, biscuits, ketchup ...
- Cosmétique : savon, rouge à lèvres, mascara, fard à paupières, gel douche, crème hydratante ...
- Pharmaceutique : comprimés, granulés, gélules, pommades, ampoules ...
- Contrôle qualité : analyses microbiologiques (validation DLC ...), analyses physico-chimiques, analyses sensorielles ...

#### Expérimentations

- Mise au point de nouveaux produits alimentaires et cosmétiques
- Valorisation des produits locaux (miel, lait, viande à l'herbe, thé d'Aubrac, lentille blonde de Saint-Flour ...)

Plus d'informations sur le site internet de la filière :  
[www.lycee-cosmetique-stflour.fr](http://www.lycee-cosmetique-stflour.fr)



Cosmétique



Pharmaceutique



Fabrication de jus de pommes



Analyses physico-chimiques



Analyses microbiologiques

## NOTRE STRUCTURE



L'atelier technologique du lycée

Le lycée agricole de Saint-Flour dispose d'un atelier technologique agro-alimentaire et cosmétique.

Déclaré auprès de l'Agence du Médicament, agréé CEE et Agriculture Biologique, il emploie 7 salariés. C'est un lieu de production servant de support pédagogique pour les travaux pratiques.

Les TP pharmaceutiques et de contrôle qualité se font dans les laboratoires de biochimie et de microbiologie spécialisés. En 2019 : construction d'une légumerie et d'un laboratoire cosmétique.

### PROJETS PÉDAGOGIQUES



Expérimentation alimentaire

### PRATIQUE PROFESSIONNELLE



Distillation de lavande

### EIE <sup>(1)</sup> CONTRÔLE QUALITÉ



Microbiologie



Visites d'entreprises pharmaceutiques



Mise en conserve viande



Analyse chimique

(1) Enseignement à l'initiative de l'établissement

## DES PARTENAIRES DES ACTIVITÉS DES MÉTIERS

### LES + DE LA FORMATION

- Stages sur l'atelier technologique
- Formation SST (diplôme de secourisme)
- Formation habilitation électrique BS et B1V
- Stages et travaux pratiques adaptés au projet professionnel de l'élève
- Possibilité de passer le BAFA
- Potentiel d'emplois important dans un secteur dynamique en Auvergne

### LES MÉTIERS

- Opérateurs de transformation qui ont en charge une des étapes de la fabrication d'un aliment, d'un médicament ou d'un produit cosmétique
- Responsables de ligne de fabrication composée de machines automatisées
- Agents de laboratoire et contrôle qualité
- Agents chargés de la qualité
- Préparateur en pharmacie
- Traitement et analyse de l'eau

## HORAIRES DE COURS

Lundi :	9h00 - 12h00	13h30 - 17h25
Mardi :	8h05 - 12h00	13h30 - 17h25
Mercredi :	8h00 - 11h50	
Jeudi :	8h05 - 12h00	13h30 - 17h25
Vendredi :	8h05 à 12h00	13h30 - 16h30

Pour les élèves internes : travail personnel de 2h en étude tous les soirs de 18h00 à 19h00 et de 19h45 à 20h45 (2<sup>e</sup> heure facultative en fonction des activités périscolaire).

## AIDES AUX FAMILLES

- Bourses nationales pour les élèves et étudiants.
- Aides aux transports accordées par les Conseils Généraux.
- Bourses au mérite et fond social lycéen.

## TRANSPORTS

Navette scolaire quotidienne : pour Saint-Flour Centre et gare SNCF et transports scolaires organisés par le Conseil Départemental pour les communes du Cantal.

Transport urbain gratuit « Floribus ».

Le réseau SNCF nous permet d'accueillir également des jeunes du bassin d'Aurillac et des départements Haute Loire, Puy de Dôme, Lozère, Allier...

Un transport spécifique en autocar est organisé pour les jeunes Aveyronnais (Espalion, Huparlac, Laguiole et Lacalm).

## CADRE DE VIE



Internat



Réfectoire



Foyer



C.D.I



Équipements informatiques



Salle de musculation

Le Lycée Louis Mallet propose dans le cadre de l'association sportive et de l'association des lycéens et des étudiants différentes activités périscolaires :

ski, rugby, équitation, club pêche, musculation, plongée, VTT, football, musique, cinéma...

## DIVERS

Accueil des élèves en mini-stage pour découvrir les formations et l'établissement

Résultats aux examens supérieurs aux moyennes nationales (entre 75 et 100%, suivant les filières)

Accompagnement individualisé/soutien, suivi de stages pour l'ensemble des élèves.

## SECTION SPORTIVE OPTION FOOTBALL



Enseignement facultatif ouvert à tous les lycéens, sur dossier et tests d'entrée.

Les élèves de la section sont également inscrits à l'option (évaluée pour le bac).

Possibilité de se préparer à différents diplômes (bi-qualification) :

- le certificat fédéral d'éducateur de jeunes footballeurs,
- le diplôme de jeune arbitre.