



VOIE SCOLAIRE

**BAC
PROFESSIONNEL
EN 3 ANS**

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

**Seconde pro
Alimentation
Bio-industries
Laboratoire**

**Enseignement
facultatif**

**Glaces et
Gourmandises
locales**



Conditions d'admission

- Vous avez effectué une année de troisième complète
- Vous avez reçu un avis favorable du Conseil de classe
- Vous êtes issu(e) d'une classe de seconde générale

Modalités d'inscription

- Remplir le dossier d'orientation et d'affectation remis par le collège en fin de 3ème : procédure Affelnet
- L'admission n'est effective qu'après la clôture de la procédure académique de classement des vœux Affelnet
- Retirer et compléter le dossier d'inscription

Objectifs visés

- Savoir d'où viennent les aliments que l'on consomme, comment ils sont fabriqués et à partir de quel ingrédients
- Acquérir les connaissances nécessaires aux activités liées à la transformation des produits alimentaires et cosmétiques
- S'orienter vers un BAC Professionnel BIT (Bio-Industries de Transformation)

Temps forts de la formation

- Enseignement facultatif « **Glaces et gourmandises locales** »
- Travaux de groupes dans le cadre de projets innovants ou de participation à des concours (EIE)
- 6 semaines de stage en entreprise dont 1 semaine dans les ateliers technologiques de l'Enilia-Ensmic
- Stage collectif de 30 heures : éducation au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Mise à niveau en maths et français
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire et cosmétique
- Sorties pédagogiques

Créez l'alimentation de demain





Modules généraux

- Français
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Histoire Géographie
- Éducation socioculturelle



Modules professionnels, technologiques et scientifiques

- Biochimie - Biologie - Microbiologie
- Génie alimentaire - Génie industriel
- Mathématiques
- Économie - Gestion
- Physique - Chimie
- Informatique



JE FILME
MA FORMATION

Temps personnalisé

- **EIE** (Enseignement à l'Initiative de l'Établissement)
 - ⇒ Initiation à la vidéo dans le cadre de la participation au concours « *Je filme ma formation* »
 - ⇒ Étude de *produits alimentaires* : réalisation d'affiches présentant composition, recette et marché du produit
- Éducation au développement durable et pour l'éducation à la santé
- Aide personnalisée



Enseignement facultatif

« **Glaces et gourmandises locales** »

Poursuite d'études...

BAC pro bio-industries de transformation
puis BTS Sciences et Technologies des Aliments ou Bioqualité

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en fonction de la situation des familles.

CONTACTEZ-NOUS

pour un rendez-vous
ou une information

Enilia-Ensmic
Av. François Mitterrand
17700 SURGERES

05 46 27 69 00

epl.surgeres@educagri.fr

