



VOIE SCOLAIRE

**BAC
PROFESSIONNEL
EN 3 ANS**

Campus de l'alimentation

ENILIA • ENSMIC | Surgères

1^{ère} & Terminale
Production en industries
pharmaceutiques,
alimentaires
et cosmétiques

Des métiers...

- Technicien de fabrication & production
- Conducteur de ligne
- Chef d'équipe
- Technicien de laboratoire

...dans des secteurs créateurs d'emplois

- Agroalimentaire (industrie ou artisanat)
- Cosmétique
- Pharmaceutique

Votre profil

- Vous êtes issu(e) d'une classe de 2^{nde} professionnelle du secteur alimentation, transformation ou laboratoire
- Vous êtes titulaire d'un CAP du secteur alimentation ou laboratoire
- Vous êtes en 2^{nde} ou 1^{ère} générale, technologique ou professionnelle : possibilité d'intégration en classe de 1^{ère} sous certaines conditions → via les passerelles sur Affelnet ou en contactant directement l'établissement

Objectifs visés

Être capable de :

- Assurer le bon fonctionnement des installations
- Conduire une ligne de production ou assumer la responsabilité d'une partie de la chaîne de production
- Participer à la maîtrise de la qualité du produit
- Intervenir sur les équipements et en détecter les dysfonctionnements

Temps forts de la formation

- 16 semaines de formation en entreprise réparties sur les 2 années, dont 2 semaines dans les ateliers de production de l'Enilia-Ensmic
- Visites d'entreprises du secteur alimentaire et cosmétique
- Rencontres avec des professionnels du secteur
- Sorties pédagogiques
- Réalisation d'un « chef d'œuvre » : projet pluridisciplinaire

Conditions d'accueil

- Externat - Demi-pension - Internat
- Possibilité d'accueil le dimanche soir
- Des bourses attribuées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation peuvent être accordées suivant la situation des familles.



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT



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



Projet pluridisciplinaire professionnel : réalisation d'un chef d'œuvre

Temps personnalisé

- Hygiène – Prévention – Secourisme
- Accompagnement personnalisé

Réussite
BAC pro
2023
76,5 %

Préparation à l'examen

- Des épreuves blanches sont organisées pendant les deux années dans les conditions réelles d'examen.
- Un accompagnement est mis en place pour l'élaboration du rapport de stage.

Validation de l'examen

- Le bac professionnel est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves (épreuves finales et contrôle en cours de formation) pour
 - 70 % en contrôle en cours de formation (CCF)
 - 30 % en épreuves terminales

Poursuite d'études...

- BTSA Bioqualim
- BTS Bioqualité
- BTS Bioanalyses et contrôles
- DEUST Préparateur technicien en pharmacie

Une information ?
Un rendez-vous ?

CONTACTEZ-NOUS

Campus de l'alimentation
Enilia-Ensmic

1 rue des Babigeots
17700 SURGERES

Tél. **05 46 27 69 00**
epl.surgeres@educagri.fr

