SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL

La seconde professionnelle Alimentation, Bio-industries et Laboratoire (ABIL) est intégrée au cursus des baccalauréats professionnels Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC) et « Laboratoire Contrôle Qualité » (LCQ). La formation se compose de 30 semaines de cours au lycée (enseignement général et technique) et de 6 semaines de stage en entreprise qui permettent de découvrir le monde professionnel de la production et des contrôles.



OBJECTIF DE LA FORMATION

La formation permet de découvrir deux secteurs d'activités :

- la fabrication des produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques,
- le contrôle qualité des produits alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques depuis les matières premières jusqu'au produit fini, le contrôle qualité dans le domaine de l'environnement (eau, air, sol) et de l'analyse médicale.

En fin de seconde professionnelle ABIL, chaque élève choisit le baccalauréat professionnel qui lui convient le mieux, en lien avec son projet professionnel, PIPAC ou LCQ.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Cette formation est accessible à tout élève issu d'une classe de 3ème générale ou 3ème DP3 et ayant obtenu un avis favorable à l'issue du conseil de classe du 3ème trimestre.

La procédure d'orientation et d'affectation est celle du ministère de l'Éducation Nationale, procédure dématérialisée « **AFFELNET** » qui se réalise dans le collège du candidat.

L'admission définitive au lycée André PAILLOT est confirmée suite à la remise du dossier d'inscription complet.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux

EG1: Interprétation de phénomènes variés à l'aide de démarches et d'outils scientifiques. ..... 115 h
(Physique-Chimie 1h/s - Maths 2h/s - Biologie-Ecologie 0,5h/s - TIM 0,25h/s)

EG2 : Construction d'une culture humaniste. (Histoire-Géographie 1h/s - Lettres 2h/s) ..... 90 h

EG3 : Développement d'une identité culturelle ouverte sur le monde..... 110 h
(SESG 1h/s - ESC 0,75h/s - LV 2h/s)

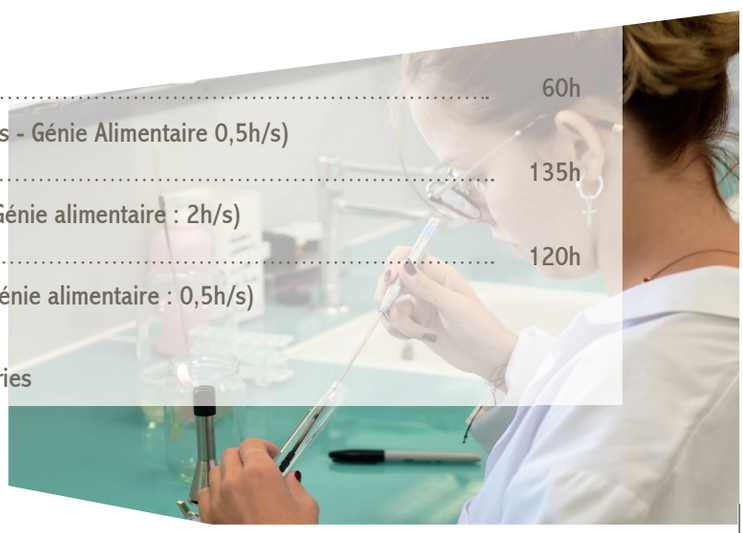
EG4 : L'expérience du vivre et de l'agir ensemble dans le respect de l'autre ..... 105 h
(EPS 2h/s - ESC 0,25h/s - TIM 0,75h/s - EMC/EIE 0,5h/s)

Modules d'enseignements professionnels

EP1 : Contexte professionnel 60h
(SESG/ gestion de l'entreprise et de l'environnement 1,5h/s - Génie Alimentaire 0,5h/s)

EP2 : Processus de transformation..... 135h
(Chimie Biochimie Microbiologie Biotechnologie 2,5h/s - Génie alimentaire : 2h/s)

EP3 : Spécialisation professionnelle 120h
(Chimie Biochimie Microbiologie Biotechnologie 2,5h/s - Génie alimentaire : 0,5h/s)
- Produits des bio-industries
- Contrôles en agriculture, environnement et bio-industries





ENSEIGNEMENTS À L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT

- consolidation de compétences méthodologiques
- consolidation de compétences civiques, sociales et professionnelles : droits de l'homme, citoyenneté, vie en société, respect d'autrui, projet sportif et/ou culturel ; débats sur choix techniques....
- orientation, projet individuel et professionnel de l'élève, aide à la réussite, aide individualisée…

STAGE INDIVIDUEL (6 SEMAINES)

Il doit être réalisé en industries agro- alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, liées à l'environnement et/ou en laboratoire de contrôle qualité, d'analyses médicales ou de recherche

STAGE COLLECTIF (1SEMAINE) :

Education à la santé et au développement durable.

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ (2h/semaine)

- Aide à la recherche de stage
- Remise à niveau en français et en mathématiques,
- Travaux pratiques renforcés,
- Activités pluridisciplinaires
- Un enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE) sous forme de projet



LES + DU LYCÉE

Établissement de petite taille, dans un cadre agréable de 7 ha,

Un lycée labellisé éco-responsable, privilégiant le développement durable,

Un internat récent de 96 places,

2 espaces foyers pour les apprenants

Un plateau scientifique et technique d'excellence (7 laboratoires, 1 atelier technologique et 1 point de vente collectif)

ORIENTATION

La seconde professionnelle A.B.I.L prépare principalement à l'un des deux baccalauréats professionnels suivants :

- Bio Industries Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (possibilité en voie initiale scolaire ou par apprentissage)
- Laboratoire et Contrôle Qualité (LCQ).

Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl-st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr

BY Créatives_atelier graphique_St Genis Laval- Ne pas jeter sur la voie publique - 01/2024