

Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité

RÉVÉLEZ
VOS TALENTS,
OBSERVEZ
LE VIVANT !



CHOISISSEZ VOTRE MÉTIER DANS LES SECTEURS

- Pharmaceutique
- Cosmétique
- Aromathérapie
- Agroalimentaire
- Médical
- Vétérinaire
- Eau et environnement
- Gendarmerie
Police - Répression
des fraudes
- Pompiers
- Œnologie
- Recherche
INRA et INSERM

DÉVELOPPEZ VOS QUALITÉS

- Expertise scientifique
- Analyses
expérimentales
- Observation
et recherche



La réussite, c'est notre nature !

Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité

3 ATOUTS POUR VOTRE **RÉUSSITE**

1

Une formation complète

- Enseignement général
- Enseignement pratique et scientifique
- Période de formation en milieu professionnel
- Accompagnement individualisé
- Contrôle continu (50 % de la note d'examen)

2

Un diplôme ouvert sur...

- Les métiers de précision et de haute technologie
- La sécurité, la recherche sur le vivant
- Les biotechnologies

3

Un choix pour...

- Poursuivre des études
- Accéder aux concours (paramédicaux, scientifiques, administratifs)
- Entrer dans la vie active



ADMISSION

EN SECONDE PROFESSIONNELLE

• après une classe de 3^e

EN PREMIÈRE PROFESSIONNELLE

• après une 2nde Générale et Technologique ou une 1^{re}

Après le Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité

L'AVENIR EN GRAND



■ Études supérieures

- BTS ANABIOTECH (Analyses Biologiques et Biotechnologiques)
- BTS STA (Sciences et Technologies des Aliments)
- BTS Qualité des IAA et des Bioindustries
- BTS Bioanalyses et Contrôles
- Université : Biologie - Chimie, etc...

■ Concours et diplômes accessibles

- Concours médicaux ou paramédicaux
- Concours administratifs
- Gendarmerie - Police (scientifique)
- Pompiers

■ Débouchés professionnels variés

- **Pharmacie**
Laboratoire
Préparateur en pharmacie
- **Milieu médical**
Laboratoire
Infirmier(e)
Aide soignant(e)
- **Cosmétique**
Fabrication - Conception
Parfums - Produits de soin
- **Vétérinaire**
Assistant vétérinaire
Laboratoire de contrôle
Laboratoire départemental
- **Environnement**
Laboratoire de contrôle
air - eau - sol
- **Agroalimentaire**
Contrôle Qualité
Transformation
Recherche développement
Sécurité alimentaire

AUTRES SECTEURS

- *Santé humaine et animale : bactériologie, immunologie*
- *Sécurité sanitaire des aliments*
- *Gestion et prévention des risques*
- *Démarche et assurance qualité*
- *Sur le terrain : analyse in situ, prélèvement, assistance technique, études diverses...*





UN ENSEIGNEMENT VIVANT ET CONCRET ADAPTÉ AUX EXIGENCES DU TERRAIN

■ **Compétences professionnelles**

- Analyser l'activité du laboratoire et de la démarche qualité dans son contexte socio-professionnel
- Pratiquer les analyses biologiques, biotechnologiques, physico-chimiques...
- Raisonner le choix des méthodes et des appareils en fonction des objectifs d'analyse dans le respect des procédures

■ **Compétences générales**

- Maîtriser une culture scientifique et technologique
- Développer motricité, santé et socialisation
- Acquérir une culture humaniste et développer sa compréhension du monde
- Communiquer en langues étrangères

■ **2 diplômes en 3 ans**

- Certification BEPA Travaux de Laboratoire (TL) ▶ Fin de 1^{ère} Pro
- Diplôme Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité (LCQ) ▶ Fin de Terminale Pro



Coordonnées de l'établissement



www.cneap.fr



La réussite, c'est notre nature !