

Le BTS ANALYSES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES (ANABIOTEC) par APPRENTISSAGE : Une chance à saisir !

A « l'école », j'approfondis mes connaissances :

- Des requis pour comprendre mon travail.
- Des savoirs.
- Du savoir-faire.
- Du savoir être.

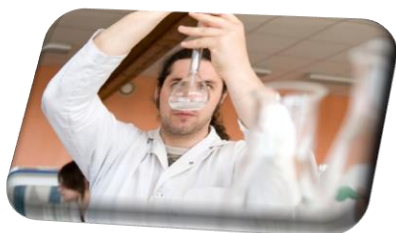
Je confronte les savoirs :

- En les utilisant, je donne sens.
- Je contextualise.

En entreprise, je mets en application (j'applique) :

- Savoirs.
- Savoir-faire.
- Savoir être.

J'ai un référent :
un enseignant
tuteur



J'échange avec
l'un



Et l'autre



Théorie et pratique
sont en permanence
associées

J'ai un référent :
un membre de
l'équipe de travail,
mon tuteur et
« parrain ».



Je construis le « puzzle » de ma formation,
de mon cursus.

B.T.S. ANALYSES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES (ANABIOTEC)

1 - OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les activités susceptibles d'être confiées à un titulaire du Brevet de Technicien Supérieur Agricole sont celles d'un cadre moyen technico-industriel. En tant que collaborateur direct du chef d'entreprise, de l'ingénieur, du chercheur, du cadre supérieur, il doit :

- ⇒ faire preuve d'une maîtrise technique (connaissances requises, capacité à conduire un processus, faculté à résoudre un problème) ;
- ⇒ transmettre les instructions des responsables, manager une équipe, établir la communication à l'intérieur de l'entreprise et avec son environnement ;
- ⇒ s'adapter aux mutations et à l'évolution des techniques et des technologies.

Pour assumer ces fonctions, les objectifs de formation visent à faire acquérir :

- ⇒ des moyens d'expression lui permettant de rendre compte oralement ou par écrit de son activité, de dialoguer avec les services et les partenaires de l'entreprise, d'expliquer clairement à l'équipe dont il a la charge les modalités de production, de gérer le personnel placé sous ses ordres ;
- ⇒ des moyens d'information et de documentation lui permettant de constituer des dossiers, de prendre connaissance des documents techniques (notamment rédigés en langue anglaise), de faire l'analyse critique des documents ;
- ⇒ des connaissances théoriques, scientifiques et technologiques suffisantes (notamment en biologie moléculaire et cellulaire, biochimie appliquée, enzymologie, génie génétique, microbiologie....) pour comprendre les projets, études ou travaux de fabrication qui lui sont confiés, les résultats statistiques, les analyses de contrôle de qualité, les documents économiques. Ces connaissances sont nécessaires pour déclencher les mesures correctives indispensables et relevant de sa compétence ;
- ⇒ une parfaite connaissance de la matière première à transformer et des produits à obtenir, des règles d'hygiène et de sécurité, des gestes professionnels, des coûts ;
- ⇒ une capacité à intervenir dans le choix, la maintenance, la modernisation des matériels utilisés.

Connaissances de base souhaitables : Français, Mathématiques et statistiques, Physique-Chimie, Biologie, connaissances permettant de préparer à l'exécution d'analyses bio-chimiques nécessitant la connaissance d'un matériel perfectionné.

Aptitudes particulières exigées :

- Intérêt certain pour les travaux pratiques et la manipulation, aptitudes intellectuelles permettant de prendre des responsabilités.
- Apprentissage de la rigueur, de la méthode, de la précision. Autonomie dans le travail.

2 - CONDITIONS GENERALES D'ADMISSION

Cette formation en apprentissage s'adresse aux titulaires d'un :

- Bac scientifique : général, technologique ou professionnel.
- Pour les autres bacs (à étudier).

L'admission se fait sur dossier.



3 - CONTENU

La FORMATION EST ORGANISEE EN MODULES regroupés dans 4 DOMAINES

DOMAINE	MODULE	HORAIRE	ECTS
Projet personnel de formation et professionnel	M11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 h	5
DOMAINE COMMUN (28 ECTS)			
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels, information, expression et documentation	M21 - Organisation économique, sociale et juridique	87 h	5
	M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 h	10
	M23 - Langue vivante	116 h	8
ACTIVITES PLURIDISCIPLINAIRES DU DOMAINE COMMUN		24 h	
EPS	M31 - Education physique et sportive	87 h	5
DOMAINE PROFESSIONNEL (82 ECTS)			
Traitement des données et informatique	M41 - Traitement de données	72,5 h	5
	M42 - Technologies de l'information et du multimédia	43,5 h	3
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M51 - Gestion et organisation du laboratoire	29 h	2
	M52 - Le contrôle	58 h	4
	M53 - L'analyse	87 h	7
	M54 - Méthodes instrumentales appliquées	188,5 h	12
	M55 - Techniques d'analyses biologiques, biochimiques et microbiologiques	203 h	14
	M56 - Applications analytiques dans des secteurs d'activités	116 h	8
	M57 - Procédés biotechnologiques	87h	7
	M58 - Projet expérimental	43,5 h	3
Mises en situations professionnelles	M61 - Stage(s) Contrat d'apprentissage		17
ACTIVITES PLURIDISCIPLINAIRES DU DOMAINE PROFESSIONNEL		150 h	
Initiative locale	M71 - Développement durable Eau et environnement / Alimentation et santé / Démarche qualité / Essais inter laboratoire.	87 h	5

Charte Erasmus - LMD - 120 ECTS - TOÏEC

4 - DIPLOME : Une formule qui réussit ! 50 % contrôle continu / 50 % examen final

⇒ L'examen conduisant à la délivrance du diplôme comporte des épreuves écrites, orales et pratiques. Ces épreuves sont organisées en deux groupes représentant chacun 50 % de l'examen.

- Le contrôle continu en cours de formation
- Trois épreuves en fin de formation (dont le rapport de stage).



5 - DEBOUCHES

⇒ Assistant ingénieur - Responsable contrôle qualité, développement - Technicien de Laboratoire - Technico-commercial - Poursuite d'études.

Liste (non exhaustive) d'emplois pouvant être occupés par les titulaires d'un B.T.S. ANABIOTEC :

- Etablissement d'enseignement
- Recherche (INRA,...)
- Contrôle de la qualité : laboratoires de répression des fraudes
- Services vétérinaires
- Station d'oenologie
- Industries agricoles et alimentaires
- Laboratoires d'analyses médicales, pharmaceutiques, cosmétologiques
- Laboratoires d'analyses des eaux et environnement
- Police scientifique



RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

STATUTS :

Vous êtes salariés, vous percevez une rémunération. Vous et votre employeur versez des cotisations, vous cotisez pour votre retraite.

CONTACTS :

Il faut rechercher et trouver une entreprise pour vous accueillir. Procédez avec méthode et rigueur, le plus tôt possible.

REMUNERATION :

L'apprenti perçoit un salaire déterminé en % du SMIC, dont le montant varie en fonction de l'âge et du département d'exécution du contrat ainsi que de la convention collective. Il augmente en principe au passage en année supérieure.

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
- 18 ans	25 %	37 %
De 18 ans à 20 ans	41 %	49 %
+ 20 ans	53 %	61 %

DEROULEMENT DE LA FORMATION :

1 470 heures en formation sur 2 ans.

Rythme : 15 jours de formation / 15 jours en entreprise ;
avec une longue période en entreprise sur la période estivale.



Les avantages de l'apprentissage :	L'unité de formation associée (UFA) du Lycée Privé d'Orion et le CFA du Groupe ESA d'Angers
<ul style="list-style-type: none">- Vous suivez une formation gratuite organisée par l'unité de formation associée (UFA d'Orion à Evron).- Vous percevez une rémunération en fonction de votre âge et de l'année de formation.- Vous bénéficiez des mêmes droits aux congés payés que l'ensemble des salariés de l'entreprise.- Vous avez droit à une couverture sociale.- Vous touchez des indemnités de transport en fonction de la distance domicile / formation ainsi que des indemnités d'hébergement et de restauration, versées par le Conseil Régional des Pays de la Loire.	<p>Les deux établissements s'associent pour vous offrir :</p> <ul style="list-style-type: none">➔ Des équipes de formateurs qui offrent un suivi individualisé de chaque apprenti.➔ Des moyens pédagogiques adaptés (centre de documentation, salles multimédias, laboratoire de biologie, microbiologie, chimie, biochimie, physique, biotechnologies...)➔ Une aide financière pour le matériel et les manuels grâce au concours du Conseil Régional.➔ Une facilité pour vous loger : studios en ville, service de restauration du lycée.

Pour tout renseignement s'adresser à :

LYCEE PRIVE D'ORION 7 bd du Maréchal Leclerc 53600 EVRON
Tél : 02.43.01.62.30 - e.mail : evron@cneap.fr - site internet : www.lycee-orion-evron.fr