

BAC PRO BIO INDUSTRIES DE TRANSFORMATION par APPRENTISSAGE :

Un parcours vers la réussite

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

J'échange avec
l'un

Et l'autre

Théorie et pratique
sont en permanence
associées



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

Objectifs de la formation

Le titulaire du baccalauréat professionnel bio-industries de transformation (BIT) est un conducteur de ligne dans les industries pharmaceutiques, cosmétiques et alimentaires. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il peut occuper des emplois de conducteur de production ou de technicien de fabrication.

Le titulaire du baccalauréat professionnel BIT exerce principalement son activité dans les secteurs cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires (compléments alimentaires inclus). Il peut aussi intervenir dans les secteurs émergents tels que les industries de transformation des produits agricoles pour un usage non alimentaire (agri-énergies et agri-matériaux).

Son activité consiste à :

- Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement.
- Réaliser des interventions techniques et de maintenance des équipements de production.
- Respecter la réglementation et appliquer la stratégie de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement.
- Organiser le travail et communiquer.

Le titulaire d'un baccalauréat professionnel BIT doit donc, dans le cadre de la réglementation, notamment des bonnes pratiques de fabrication, être en mesure de comprendre, d'appliquer et d'expliquer les procédures prescrites.

Encadré suivant les secteurs par un responsable de production ou d'atelier ou d'équipe, il est chargé de réaliser des produits conformes, en respectant les enjeux de productivité, d'hygiène, de qualité et de sécurité des biens, des personnes et de l'environnement.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- Une exigence accrue en matière de développement durable
- De recours à des technologies avancées.

Le titulaire du diplôme doit être apte à communiquer en un français correct à l'écrit comme à l'oral, en particulier pour la transmission de consignes.

Il peut exercer son activité en travail posté et en horaires décalés.

Process et produits forment un couple indissociable et sont équitablement importants pour le titulaire du diplôme.

Secteurs d'activités

Trois secteurs d'activités :

- ◆ Industries pharmaceutiques
- ◆ Industries cosmétiques
- ◆ Industries alimentaires



Admission

- ◆ Être titulaire d'un BEP ou CAP (voir l'option avec le Centre)
- ◆ Niveau IV (candidat possédant un niveau bac ou issu d'une 1^{ère})
- ◆ Candidats ayant interrompu leurs études et désirant reprendre leur formation, s'ils justifient de 3 années d'activité professionnelle.

Contenu

| ENSEIGNEMENT GENERAL | SAVOIRS ASSOCIES ET MODULES PROFESSIONNELS |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">~ Expression - Communication~ Connaissance du monde contemporain~ Anglais~ Mathématiques générales~ Mathématiques spécifiques | <ul style="list-style-type: none">~ Biochimie appliquée~ Biologie générale et appliquée~ Microbiologie générale et appliquée~ Eléments de pharmacologie~ Caractéristiques des produits des bio-industries et évolutions~ Processus technologiques appliqués~ Génie industriel~ Hygiène - qualité - sécurité - environnement |
| 370 h | 730 h |

- 34 % enseignement général
- 66 % enseignement technologique et professionnel

Validation

- Diplôme officiel de niveau 4 délivré par les Ministères de l'Agriculture et de l'Education Nationale.

Méthodologie

- Transmettre en rendant acteur - Apprendre en s'impliquant - Une pédagogie du concret basée sur l'expérimentation. Un enseignement personnalisé. Des travaux pratiques dans des laboratoires et des entreprises. Suivi personnalisé.

Avenir

- L'alternance doit permettre une réelle immersion en entreprise et déboucher sur un emploi. Echange des savoirs.



RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

■ DES ATOUTS GAGNANTS :

Entrer dans le monde du travail tout en apprenant un métier. Voilà ce que propose l'apprentissage à tous les jeunes qui veulent se former et réussir leur insertion professionnelle. Avec les mêmes diplômes que les autres mais avec le savoir-faire et l'expérience professionnelle en plus.

◆ CONTACTS :

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

■ REMUNERATION / UN STATUT GAGNANT !

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