



Description

Bac professionnel – niveau 4

Le baccalauréat professionnel bio-industries de transformation est un diplôme préparé en un cycle de référence de 3 ans constitué de la 2nde pro "alimentation - bio-industries - laboratoire" et des classes de 1^{ère} et de terminale de la spécialité choisie.

La formation vise à :

- découvrir les secteurs agroalimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques, par la transformation des matières en produits finis,
- connaître les règles d'hygiène et de sécurité à adopter dans ces secteurs,.
- connaître la composition biochimique et microbiologiques des différentes denrées.

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées ; il conduit une ligne de fabrication ou de conditionnement automatisée ou semi-automatisée dans des entreprises de toutes tailles.

Compétences visées:

- appliquer un planning de production, mettre en service le matériel et veiller à son bon fonctionnement.
- surveiller la fabrication du produit (par étalonnage, prélèvement et réalisation de tests)
- assurer la maintenance de premier et deuxième niveau
- maîtriser les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité.
- contrôler les installations.
- participer à l'optimisation de la production

Débouchés Métiers

Le titulaire du Bac Pro Bio-industries de transformation travaille dans les industries agroalimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques ou parfumeries. Il peut occuper des postes dans des secteurs émergents, tels les industries de transformation des produits agricoles pour un usage alimentaire (agri-énergies et agri-matériaux).

Ex :

Conducteur de ligne
Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires
Pilote de ligne automatisée
Conducteur d'installations des bio-industries, conducteur d'appareils
Opérateur de raffinerie

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

BTS Bio Analyses et Contrôles

BTSA Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques (ANABIOTEC)

BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques /ou produits céréaliers / ou produits laitiers / ou viandes et produits de la pêche

Pour acquérir des compétences supplémentaires :

CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

CS Technicien spécialisé en transformation laitière

CS Transformation des produits carnés

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	X
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
Lycée de l'alimentation ENILIA – ENSMIC - Surgères LEGTPA La Peyrouse – Périgueux		