

Année
2019
2020



Métiers des BIOTECHNOLOGIES et des LABORATOIRES

Le contrôle qualité, la sécurité alimentaire et les mises aux normes, renforcent les besoins en personnels dans ces secteurs professionnels.

Un secteur en plein essor

Pour satisfaire la demande des laboratoires de recherche et de développement, mais aussi des industriels de l'agronomie, de l'alimentation, de la sélection, de l'environnement, du traitement des effluents et des secteurs voisins, les employeurs souhaitent recruter des jeunes formés aux techniques de contrôle et de recherche, et qui possèdent un savoir-faire opérationnel.

- Vous avez le sens des responsabilités, un esprit scientifique et méthodique. Vous êtes ouverts aux technologies de pointe, méticuleux, rigoureux et curieux. Vous avez le sens de l'observation et du concret.
- Les formations vous proposent l'acquisition des compétences techniques en chimie, biologie, microbiologie, immunologie, biophysique, génétique, etc. s'appuyant sur une bonne culture générale. Les cycles intègrent des stages en entreprises concrétisant les capacités requises.

Les métiers

Laborantin, technicien, cadre, chef de projet dans les :

- Industries agroalimentaires,
 - Industries cosmétiques,
 - Industries pharmaceutiques,
 - Laboratoires vétérinaires,
 - Laboratoires des eaux et de l'environnement,
 - Laboratoires scolaires,
 - Laboratoires des services qualité des entreprises,
 - Laboratoires de contrôle et de recherche (CINRA, CNRS, DRASS, répression des fraudes).
- Conducteur de ligne de production alimentaire.
Responsable qualité en agroalimentaire.
Sélectionneur de variétés.
Technicien de laboratoire bactériologique...

Orientation

APRÈS LA 5^e OU LA 4^e

Vous entrez en 4^e ou en 3^e de l'enseignement agricole pour suivre un enseignement concret avant de continuer dans la voie générale, technologique ou professionnelle.

APRÈS LA 3^e

Seconde Professionnelle

- > Alimentation Bio-industries Laboratoires
- Seconde Générale et Technologique

APRÈS LA SECONDE

Bac Technologique

- > Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV)

Bac Général

Bac Professionnel

- > Bio-industrie de transformation (EN)
- > Laboratoire Contrôle Qualité

APRÈS LE BAC

BTS Agricole

- > Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (ANABIOTEC)
- > Sciences et technologies des aliments

APRÈS LE BTS

Licence Professionnelle*

École d'Ingénieur en Agriculture

APPRENTISSAGE ET FORMATION CONTINUE*

*Voir au verso



Métiers des BIOTECHNOLOGIES et des LABORATOIRES

FORMATION INITIALE

BAC PROFESSIONNEL

Bio-Industries de Transformation - BIT

42 - LTP Le Puits de l'Aune - Feurs	04 77 26 11 65
59 - Lycée Sainte-Croix - Cambrai	03 27 82 28 75
80 - LEAP Sainte Colette - Corbie	03 22 96 36 36
98 - LEAP Taravao - Papeete	89 45 28 29

Laboratoire Contrôle Qualité

11 - Institut St-Joseph - Limoux	04 68 74 60 00
14 - Institut Lemonnier - Caen	02 31 46 72 00
16 - Lycée Privé Polyvalent Roc Fleuri - Ruffec	05 45 31 00 60
26 - LTP Les Mandailles - Châteauneuf-de-Galaure	04 75 68 61 22
28 - LPP Gabriel Bridet - Anet	02 37 41 95 37
29 - Lycée Kerustum - Quimper	02 98 64 04 40
35 - Lycée ISSAT - Redon	02 99 71 11 00
43 - ISVT - Vals-Près-le-Puy	04 71 02 56 78
49 - Lycée et Centre de Formation Jeanne Delanoue - Cholet	02 41 63 74 74
51 - Lycée La Salle Reims-Thillois - Thillois	03 26 08 04 10
53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30
59 - Lycée Ste-Croix - Cambrai	03 27 82 28 75
59 - IETH - Hoymille	03 28 68 67 75
64 - LTP Nay Beaudreix - Nay	05 59 61 17 15
80 - LEAP Ste-Colette - Corbie	03 22 96 36 36

BAC TECHNOLOGIQUE

Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant - STAV

Voir liste des établissements sur le dépliant Bac STAV.

BAC GÉNÉRAL

Voir liste des établissements sur le dépliant Bac Général.

BTSA

Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

- ANABIOTEC

11 - École Supérieure La Raque - Lasbordes	04 68 94 90 28
26 - LTP Les Mandailles - Châteauneuf-de-Galaure	04 75 68 61 22
35 - Lycée ISSAT - Redon	02 99 71 11 00
43 - ISVT - Vals-Près-le-Puy	04 71 02 56 78
51 - Lycée La Salle Reims-Thillois - Thillois	03 26 08 04 10
53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30
80 - LEAP Sainte Colette - Corbie	03 22 96 36 36

Sciences et Technologies des Aliments - STA

11 - École Supérieure La Raque - Lasbordes	04 68 94 90 28
22 - Lycée Pommerit - Pommerit-Jaudy	02 96 91 35 63
33 - ISNAB de Bordeaux - Villenave d'Orion	05 56 84 47 90
35 - Groupe Antoine de St-Exupéry - Rennes	02 99 59 34 94
64 - Institut Jean Errecart - St-Palais	05 59 65 70 77
80 - LEAP Ste-Colette - Corbie	03 22 96 36 36

LICENCE PROFESSIONNELLE

Valorisation, Innovation et Transformation des Produits alimentaires locaux

49 - Groupe ESA - Angers	02 41 23 55 55
--------------------------	----------------

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

BAC PROFESSIONNEL

Bio-Industries de Transformation - BIT

42 - LTP Le Puits de l'Aune - Feurs	04 77 26 11 65
53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30

BTSA

Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

- ANABIOTEC

28 - LPP Gabriel Bridet - Anet	02 37 41 95 37
53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30
83 - Lycée Saint-Dominique - Valréas	04 90 35 03 40

FORMATION CONTINUE

BAC PROFESSIONNEL

Bio-Industries de Transformation - BIT

53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30
----------------------------------	----------------

BTSA

Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

- ANABIOTEC

53 - Lycée Privé d'Orion - Evron	02 43 01 62 30
----------------------------------	----------------

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE INSCRITE AU RNCP

Responsable de systèmes qualité hygiène sécurité environnement

85 - École des Établières - La Roche-sur-Yon	09 70 80 82 21
--	----------------

Le Bac Professionnel en 3 ans inclut la certification BEPA correspondant à la spécialité