



BAC PROFESSIONNEL LCQ

LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Aux personnes issues d'une classe de seconde professionnelle « Alimentation bio-industries laboratoire ».
- Aux titulaires d'un diplôme de niveau 5 dans le même champ professionnel obtenu à la session précédente.

Remarque : la classe de 1^{re} est également accessible, par voie dérogatoire, aux candidats issus d'une classe de seconde générale et technologique, aux titulaires d'un diplôme de niveau 5 d'un autre champ professionnel ou du même champ obtenu à une session antérieure.

QUEL EST L'OBJECTIF DE LA FORMATION ?

- La formation a pour objectif de **préparer les lycéens aux exigences du métier de laboratoire**, soit afin d'entrer directement dans le monde du travail à l'issue du bac, soit afin de poursuivre des études scientifiques supérieures courtes.
- Lors de ses études le lycéen apprend à gérer les activités de laboratoire courantes : collecte d'échantillons, préparation et organisation de son poste de travail, réalisation des analyses, gestion des réactifs et des produits, et enfin rendre compte de l'analyse et des résultats obtenus.

POUR QUELS MÉTIERS / RESPONSABILITÉS DEMAIN ?

- Technicien de laboratoire dans les entreprises agroalimentaires ou du secteur des biotechnologies ;
- Technicien de laboratoire d'analyses.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

- **Formation sur 2 ans comprenant :**
 - 1624 h d'enseignement dont 798 h d'enseignement général, 714 h d'enseignement professionnel (dont 112 h d'activités pluridisciplinaires) et 112 h d'enseignement à l'initiative de l'établissement ;
 - 28 h de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable ;
 - 56 h de module d'adaptation professionnelle ;
 - 16 semaines de stage en milieu professionnel.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Lycéen
Bourses d'études	Ministère de l'Agriculture
Hébergement / Restauration	Possible à l'ENILBIO
Durée de la formation	2 ans
Début formation en centre	Septembre
Organisation de la formation	Temps plein
Obtention du diplôme	Contrôle certificatif en cours de formation (50 %) et examen terminal (50 %)
Lieu de formation	ENILBIO Poligny



BAC PROFESSIONNEL LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- BTS et BTSA à caractère biologique et chimique : analyses de laboratoire, industries alimentaires, gestion de la qualité...
- Certaines formations sont accessibles avec un bon dossier scolaire et une forte motivation : BTS chimie, CFA pharmacie, université...

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Retrait des dossiers de candidatures à partir de mars à l'ENILBIO de Poligny.

Pour tout complément d'information :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PROGRAMME / HORAIRE TOTAL Sur 2 ans

Modules	Matières	
	Enseignement général	798 h
MG1	Français	112 h
	Education Socioculturelle	84 h
	Histoire - Géographie	84 h
	Economie	28 h
MG2	Anglais	98 h
MG3	Education physique et sportive	112 h
MG4	Mathématiques	112 h
	Biologie et Ecologie	70 h
	Physique Chimie	70 h
	Informatique	28 h
	Enseignement professionnel	714 h
MP1	Economie	56 h
MP2	Physique Chimie	28 h
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	28 h
MP3	Physique Chimie	28 h
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	28 h
	Biologie	14 h
MP4	Physique Chimie	70 h
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	42 h
	Biologie	42 h
MP5	Physique Chimie	98 h
	Biochimie Microbiologie Biotechnologie	98 h
	Biologie	42 h
	Maths	28 h
	Activités pluridisciplinaires	112 h
	Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE)	112 h
	Total	1 624 h
	Stage collectif	28 h
	Module d'adaptation professionnel	56 h
	Stage en milieu professionnel	16 semaines

ILS SONT PASSÉS PAR LÀ



« Toutes les séries policières que j'ai pu regarder ainsi que mon stage de 3^e chez Actalia, m'ont toujours donné envie de travailler dans le scientifique. C'est aux portes ouvertes de l'ENIL de Mamirolle que j'ai découvert la formation LCQ qui s'étudie à Poligny. Les cours de chimie et de microbiologie permettent de s'imprégner du milieu du laboratoire ce qui m'a vraiment plu. Lors de mon stage en bac pro,

j'ai pu approfondir mon savoir-faire et mes connaissances dans mon domaine. A l'école en elle-même, les activités sont vraiment variées et l'ambiance à l'internat est super ! l'ENIL, c'est une grande famille ! »

Anaïs

