

LYCÉE DES 3 CHÊNES

Le Quesnoy

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy

legta.le-quesnoy@educagri.fr

03.27.20.07.40

wagnonville.fr



Lycée des 3 Chênes
Le Quesnoy | Campus Wagnonville

Pré Inscription



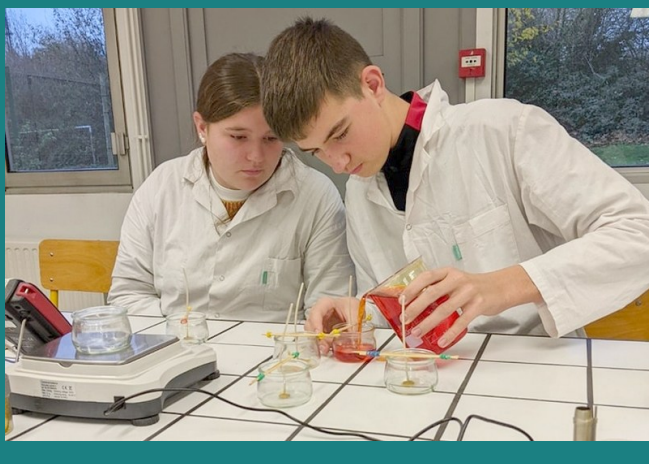
2nde PRO ABIL Voie Scolaire/ Niveau 3
Alimentation, Bio-Industries et Laboratoires



OBJECTIFS/

La classe de 2de professionnelle alimentation, bio-industries et laboratoire regroupe des compétences professionnelles communes aux deux secteurs professionnels que sont les produits de bio-industries et les contrôles en agriculture

Cette 2de permet de découvrir le secteur des bio-industries et laboratoire et accéder au Bac professionnel PIPAC.



POURSUITE D'ÉTUDES/

En classe de 1ère puis de terminale du Bac professionnel PIPAC (Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques) au Lycée des 3 chènes.



ADMISSION/

- S'adresse aux élèves de fin de 3ème, intéressé/es par la connaissance des produits alimentaires et les techniques pratiques de transformation et activités de laboratoire.

- Les candidatures sont gérées avec le collège d'origine : procédure **AFFELNET**

Renseignements auprès du lycée des 3 Chênes

INFORMATIONS PRATIQUES/



- Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus (réseau arc en ciel lignes 403 / 404 ...), liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.
- Gare SNCF à proximité : navette de la gare au lycée ou à pieds (en moins de 10 minutes).
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site, demi-pension, internat (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking à proximité de l'établissement.

**IMMERSION POSSIBLE,
PRENDRE CONTACT
AVEC LE LYCÉE**



ORGANISATION DE LA FORMATION /

Formation par la voie scolaire associant enseignement **général et professionnel**.

4 à 6 semaines de formation en milieu professionnel dans des entreprises du secteur de la bio-industrie de transformation (agroalimentaire – cosmétique – pharmaceutique).

2 semaines de **stage collectif**.

Les enseignements professionnels de cette classe sont organisés **en modules**. Deux modules sont communs aux deux secteurs professionnels et un module est à choisir selon le stage et la spécialité professionnelle choisie du baccalauréat : *laboratoire contrôle qualité ; production en industries pharmaceutiques, alimentaires ou cosmétiques (PIPAC)*.

Les modules d'enseignement professionnel communs concernent :

le contexte professionnel, l'organisation des entreprises et des métiers du secteur des agro-bio-industries (industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, parfumerie et laboratoires) ;

les activités de transformation de la matière première au produit fini, les technologies des bio-industries, la réglementation, les contrôles lors de la fabrication.

Le module spécialisé de professionnalisation porte sur :

les produits des bio-industries : étude d'une ligne de fabrication de produits ;

les contrôles en agriculture, environnement et bio-industries permettant de découvrir l'activité en laboratoire, d'appliquer les techniques d'analyse pour opérer des contrôles chimiques, biochimiques, microbiologiques à un produit particulier.



MOYENS PÉDAGOGIQUES /

- **Hall de transformation agroalimentaire**

Atelier de fabrication de produits alimentaires divers (pâtisseries, jus de fruit, produits de boulangerie...) Réalisation des travaux pratiques liés aux formations en agroalimentaires et bio-industrie en respectant les procédures, les modes opératoires d'utilisation des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité.

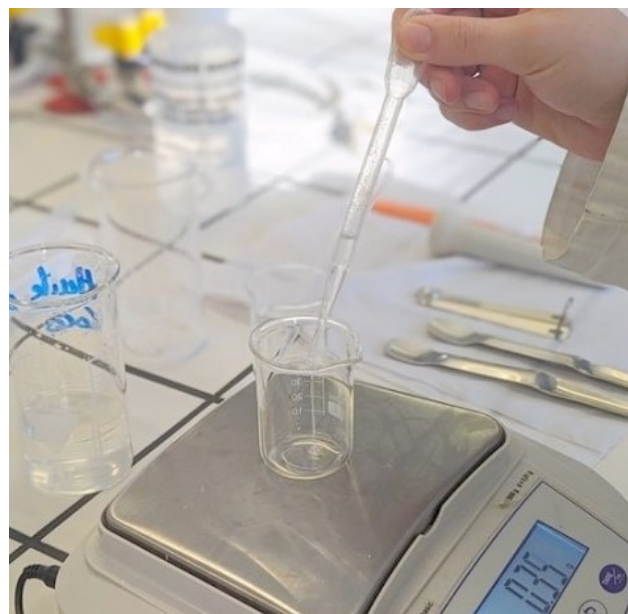
- **Fromagerie**

Atelier de transformation laitière qui fabrique des yaourts (brassés et étuvés) et des fromages à base de lait de vache de race bleue du Nord : Pavé Bleu, Tomme du Quesnoy, Bimberlot, Vauban, Mimolette.

- **Laboratoires**

Travaux pratiques en cosmétiques, pharmaceutiques, en micro-biologie, en physique, chimie et biochimie. Analyses sur le lait, les fromages de les produits alimentaires.

- **Visites et partenariats avec des entreprises** de la filière.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région
Hauts-de-France

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE



WAGNONVILLE
Campus Sciences Terre et Vie