



BAC PROFESSIONNEL LABORATOIRE CONTROLE QUALITE

2^{NDE} Professionnelle Alimentation-Bio-Industries-Laboratoire

La filière BAC PRO LCQ est faite pour vous !

Si, vous êtes :

- Organisé, avec le sens des responsabilités
- Très rigoureux
- Très minutieux
- Soucieux de la qualité

Vous devrez :

- Elaborer des préparations
- Procéder à des analyses
- Réaliser des essais
- Assurer l'entretien d'un laboratoire et de son matériel

FORMATION

Enseignements généraux	2 ABIL	Dotation horaire 2 ans (1 ^{ère} , ter)
Français	60 h	112 h
Documentation	-	28 h
Histoire-Géographie	30 h	84 h
Langues vivantes	60 h	98 h
Education socio-culturelle	30 h	84 h
EPS	60 h	112 h
Physique-chimie	30 h	70h
Mathématiques	60 h	140 h
Informatique	30 h	28 h
Biologie-Ecologie	15 h	188 h
SES et gestion	30 h	56 h
Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie	75 h	242 h
Sciences et techniques professionnelles (MAP)	-	56 h
Génie alimentaire	90 h	-
Sciences et Techniques	30 h	-
Périodes de formation en entreprise	6 semaines	12 semaines
EPS	75 h	67.5 h

Horaires indicatifs avant la réforme de la voie professionnelle

POURSUITE D'ETUDE

BTS (Brevet de Technicien Supérieur)

- Analyse de Biologie Médicales (ABM),
- BioAnalyses et Contrôles,
- Esthétique-Cosmétique,
- Hygiène-Propreté-Environnement,
- Métiers de l'eau....

DUT (Diplôme Universitaire Technologique)

Génie Biologie : Agronomie, Analyses Biologiques et Biochimiques, Bio-informatique, Diététique, Génie de l'environnement, Industries Alimentaires et Biologiques

Formations paramédicales : IFSI, BP Préparateur en Pharmacie, DST IMRT (Diplôme de Technicien Supérieur en Imagerie Médicale et Radiographie Thérapeutique)

VIE ACTIVE

- Secteur alimentaire, chimique biologique et pharmaceutique
- Secteur de l'environnement