



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

BAC PRO LCQ - LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ



voie
scolaire

OBJECTIFS :

Le baccalauréat LCQ permet l'acquisition d'une culture scientifique, technique et professionnelle nécessaire à l'insertion professionnelle ou la poursuite d'études dans les secteurs de la qualité et des analyses en agriculture et santé animale, agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, santé humaine et environnement.

CONDITIONS d'ACCÈS :

- Accès en 2nde Pro : entrée après une classe de troisième, ou en réorientation après une seconde générale ou une seconde professionnelle, via la procédure d'orientation informatisée sous responsabilité du collège d'origine.
- Accès en Première Pro : sélection des candidats sur dossier et entretien de motivation. Accès possible aux titulaires de CAP / CAPA.

ORGANISATION :

Le bac pro LCQ est caractérisé par une majorité des enseignements dans les domaines techniques et professionnels (physique, chimie, biologie, biochimie, microbiologie, biotechnologies, économie) sous forme de cours, travaux dirigés et travaux pratiques.

22 semaines de stages réparties sur les 3 ans sont à réaliser en laboratoire.

Lors des deux premières années de formation, l'élève est présenté à l'examen du BEPA « Travaux de Laboratoire » (diplôme officiel en contrôle continu reconnu par la profession).

POURSUITES D'ÉTUDES ET INSERTION PROFESSIONNELLE :

Le titulaire du Bac Pro LCQ peut poursuivre sa formation professionnelle en accédant aux :

- BTS Analyses Agricoles, Biologiques et Bio Technologiques (ANABIOTEC)
- BTS Qualité dans les Industries Agroalimentaires et les Bio Industries (QIABI)
- BTS Bio Analyses et Contrôles
- BTS Biotechnologie
- BTS Sciences et Technologies des Aliments (STA)

Technicien, le titulaire du Bac Pro LCQ exercera son activité dans :

- la qualité, l'hygiène et la sécurité dans les entreprises agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques,
- la réalisation d'analyses chimiques, biochimiques, microbiologistes
- le contrôle en agronomie, santé animale et environnement



www.epl.auch.educagri.fr



DISCIPLINES ET HORAIRES INDICATIFS :

Discipline	Horaire moyen hebdomadaire indicatif
Français	2 h
Anglais ou Espagnol	2 h
Mathématiques	2 h
Informatique	1 h
Histoire-Géographie	1,5 h
Éducation Socio-Culturelle	1,5 h
E.P.S.	2 h
Économie Gestion	2 h
Biologie-Écologie	2 h
Physique - Chimie et Biochimie	5 h
Microbiologie	3,5 h
Génie Alimentaire	1 h
STAGES : 22 semaines réparties sur 3 ans	



DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Le Bac Pro est délivré selon deux modes d'évaluations :

- Contrôle Continu en Cours de Formation (environ 50%)
- Épreuves Ponctuelles Terminales (environ 50%)

ENSEIGNEMENTS À L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT :

Au cours des 3 ans, plusieurs modules sont conduits sous forme de projets pour compléter la formation professionnelle :

- Éducation à la santé et au Développement Durable (60 heures).
- Module d'Adaptation Professionnelle « Conduite d'une fermentation » (60 heures).
- Étude comparative des filières viticoles du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Espagne (60 heures).
- Soutien à la recherche de stage, à l'insertion professionnelle et à la poursuite d'études (120 heures).
- Travaux Pratiques Renforcés (30 heures).

SITUATIONS D'ENSEIGNEMENT :

- Cours théoriques en classe entière (24 élèves) et en demi-groupes (12 élèves).
- Nombreux Travaux Pratiques et Travaux Dirigés en demi-groupes.
- Séances en pluridisciplinarité.
- Visites techniques et intervenants extérieurs.
- 2 Voyages d'études :

Un en Espagne sur la filière viticulture-oenologie et un sur la bassin d'Arcachon sur la filière des produits de la mer.