

## ➡ C'EST QUOI ?

Le Titulaire de ce bac professionnel commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement . Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production.

Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels: agroalimentaire, produits, pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie .

## ➡ LES MÉTIERS POSSIBLES ?

- Agréeur
- Brasseur
- Conducteur de ligne
- Conducteur de Machine
- Fromager
- Opérateur d'une entreprise de chimie
- Préparateur en parfum
- Contrôleur qualité à réception - cours de fabrication - produits finis
- Boulanger dans l'artisanat ou industrie
- Opérateur en boucherie - charcuterie- traiteur



# LES MODALITÉS

C'est un bac professionnelle en 3 ans ,  
avec 16 semaines de stages.

- Stages :
  1. Seconde : 4 semaines + 1 semaine de stage collectif
  2. Première : 8 semaines
  3. Terminale : 8 semaines

\*Admission : être issu(e) d'une classe de 3ème  
Examen : CFF et épreuves Terminales

- Inscription sur rendez-vous



## CONTENU DE FORMATION

| Matières Générales                 |
|------------------------------------|
| Anglais                            |
| Connaissance du monde contemporain |
| Français                           |
| Education socio-culturelle         |
| Economie et Gestion                |

| Matières Professionnelles                     |
|---|
| Mathématiques /<br>Sciences Physiques         |
| Biologie / Biochimies                         |
| Génie Industriel                              |
| Génie des Procédés                            |
| Sciences et Technologie des Bio<br>Industries |

## POURSUITE D'ETUDES

- BTSA BioQUALIM
- BTS Pilotage de Procédés
- BTS Biotechnologies
- BTS Bioqualité
- BTS Bioanalyses et contrôle

## CONTACT

Mme Sophie Crettaz  
cambrai@cneap.fr  
03.27.82.28.75