

➡ 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 diplôme 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 qui dure 3 ans ,
avec 16 semaines de stages.

- Stages :
 1. Seconde : 4 semaines + 1 semaines 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
Connaissances du Monde Contemporain
Français
Education Socio-Culturel
Economie et Gestion

Matières Professionnelles
Mathématiques / Sciences Physiques
Biologie / Biochimies
Génie Industriel
Génie des Procédés
Sciences et Technologie des Bio Industries

POURSUITE D'ETUDES

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

CONTACT

.....
Mme. Crettaz Sophie
cambrai@cneap.fr
03 27 82 28 75