

Baccalauréat Professionnel Bio-Industries de Transformation (BIT)

OBJECTIFS ET DEBOUCHES

Le Bac Pro BIT permet l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à la conduite éventuellement automatisée d'un segment de production, à partir d'instructions données. Le diplôme permet d'envisager une poursuite d'étude complémentaire en BTS STA, mais également d'entrer directement dans la vie active en devenant conducteur de ligne ou opérateur polyvalent dans une entreprise agroalimentaire.

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel " Bio-Industries de Transformation " pourra exercer les métiers suivants :

- Technicien de fabrication dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétologique.
- Conducteur de ligne en fabrication ou conditionnement.
- Conducteur de machines

Le conducteur de ligne ou le technicien de fabrication en agroalimentaire réalise les opérations nécessaires à la fabrication ou au conditionnement de produits alimentaires, dans le respect des consignes qualité, et des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.

Ses compétences reposeront sur :

- La connaissance des produits et des technologies de fabrication
- La conduite et la première maintenance des machines
- Le respect des procédures, des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- La maîtrise des postes et l'organisation du travail
- La communication et l'animation d'équipe

PUBLIC CONCERNE

Avoir entre 15 et 29 ans et au-delà pour les personnes en situation de handicap, en découle la rémunération (a minima un % du SMIC en fonction de l'année d'exécution du contrat).

Pour intégrer cette formation, le candidat doit :

- Etre titulaire d'un CAP ou d'un Titre Professionnel de niveau 3
- Ou avoir effectué une scolarité d'une classe de seconde complète

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation se déroule en 2 ans en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. L'IFRIA est le Centre de Formation d'Apprentis. Il gère et finance des Unités de Formation par Apprentissage au sein du Lycée André PAILLOT de St-Genis-Laval (69).

Rythme et durée de l'alternance :

20 semaines par an en centre de formation, soit 700 heures/an.



CONDITIONS D'ACCUEIL EN CENTRE

L'hébergement et la restauration sont assurés au Centre de Formation.

MODALITES D'ACCES

- Recrutement sur dossier et entretien individuel de motivation, complété d'un test de positionnement si besoin
- Accompagnement des candidats par l'IFRIA dans la construction du projet professionnel et dans leurs recherches d'entreprises. Ces dernières ont l'entière maîtrise de leur recrutement
- Admission définitive après signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

CONTENU DE LA FORMATION

Les épreuves d'examen du Bac Pro BIT se déroulent en contrôle en cours de formation et en épreuves ponctuelles finales.

Objectifs Terminaux	Volume horaire
Produits et matières premières	206
Processus technologiques	340
Génie industrielle	58
Hygiène, qualité, sécurité et environnement	50
Economie-gestion, PSE	90
Français	112
Histoire-géographie, éducation civique	76
Langue vivante	72
Sciences physiques	72
Education socio-culturelle	50
Education physique et sportive	96
Accompagnement personnalisé	50

RENSEIGNEMENTS

Anne-Sophie DE VRIEZE, chargée de missions IFRIA : 07 63 06 93 43 – as.devrieze@ifria-ara.fr

Joëlle RUCHTI, coordonnatrice Lycée PAILLOT : 04 78 56 75 75 – joelle.ruchti@educagri.fr