



Le titulaire du bac Pro Bio- Industries de Transformation exerce son activité dans trois domaines qui sont: les industries pharmaceutiques (industries du médicament), cosmétiques (industries des soins corporels, de la parfumerie..) et les industries agroalimentaires (industries du lait, du pain et viennoiserie, du fromage, des boissons, de la conserve, des confiseries...).

Les Bio-Industries de Transformation sont des secteurs porteurs en Alsace et offrent des métiers divers, enrichissants et valorisants.

Exemples de métiers :

- conducteur(trice) de ligne de production alimentaire
- préparateur de liquide en industrie pharmaceutique
- pilote de ligne automatisée (agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétoparfumerie)

C'est un secteur d'activité qui permet encore à de jeunes diplômés de progresser tout au long de leur carrière. Ces entreprises utilisent des techniques de pointe et ont besoin de personnes qualifiées et formées. Avertis des risques liés à l'utilisation des machines et produits, ces opérateurs mettent en œuvre, au niveau de leur poste de travail ou dans leur segment de production, les mesures de prévention adaptées.

Ainsi en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité, ils exercent une veille permanente pour repérer toute modification des conditions de travail et toute répercussion dommageable sur le produit et l'environnement.

Conditions d'admission

L'accès en classe de seconde est ouvert aux élèves de 3^{ème} générale et de 3^{ème} Prépa Pro.

Une réunion d'information est organisée au printemps pour présenter aux élèves et aux parents les caractéristiques de la formation.

A l'issue de cette information globale, des enseignants reçoivent les élèves munis d'une lettre de motivation pour un entretien individuel de 10 minutes afin de les accompagner dans leur orientation.

Qualités requises ou à acquérir :

- Rigoureux
- Réactif
- Autonome
- Avoir le sens des responsabilités
- Apte à communiquer à l'écrit et à l'oral, en particulier pour la transmission de consignes

Capacité d'accueil : 24 places par année

Baccalauréat Professionnel BIT

Bio-Industries de Transformation



Horaires indicatifs et organisation de la formation

Enseignement général		Enseignement professionnel	
Français	3 h	Contrôle et connaissance des produits	4 h
Histoire	2 h	Génie industriel	3 h
Maths	2 h	Technologie des Bio Industries et Génie des procédés	8 h
Sciences	2 h	PSE : Prévention Santé Environnement	1 h
Arts appliqués	1 h	Gestion	1 h
LV1	2 h		
EPS	3 h	Accompagnement personnalisé	

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

Cinq Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont réparties sur l'ensemble du cycle de formation. Elles permettent à l'élève d'acquérir une meilleure connaissance du monde professionnel, de valider et mettre en pratique des compétences, de capitaliser de l'expérience afin de construire son projet. L'ensemble de ces périodes représente 22 semaines du temps scolaire.

- 6 semaines en seconde: réparties en 2 périodes de 3 semaines
- 9 semaines en première: réparties en 1 période de 4 semaines et 1 période de 5 semaines
- 7 semaines en terminale.

La formation offre la possibilité de valider un diplôme de niveau V à la fin de la classe de première : BEP Conduite de Procédés Industriels et Transformation (BEP CPIT).

Particularités de la formation

La formation se déroule dans deux établissements en partenariat :

- Le lycée Blaise Pascal de Colmar, 3,5 journées par semaine pour les parties pharmaceutique et cosmétique
- Le lycée agricole du Pflixbourg de Wintzenheim, 1,5 journée par semaine pour la partie agroalimentaire

L'opportunité de travailler sur deux établissements nous permet de former nos élèves sur du matériel spécifique à chaque secteur.



Débouchés

Vie professionnelle

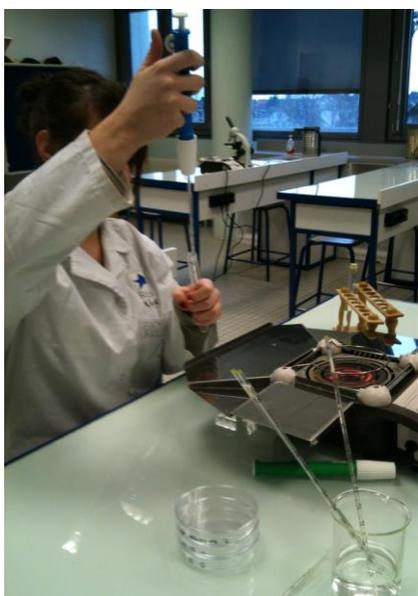
Le titulaire de ce diplôme exerce ses fonctions dans les différents domaines de la production : préparation, fabrication, conditionnement, contrôle, maintenance.

Il est appelé à :

- commander et coordonner les opérations de production sur des installations automatisées en fonction d'objectifs de qualité, de quantité, de coût, d'hygiène et de sécurité,
- assurer les contrôles de fabrication dans un système d'assurance de la qualité,
- assurer la maintenance des moyens de production,
- participer à l'animation d'une équipe de production.

Poursuites d'études

Des poursuites d'études sont possibles comme par exemple dans les BTS IAA (Industries Agro Alimentaires) ou QIABI (Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries).



Résultats aux examens

	2012	2013	2014	2015
Bac Pro BIT % d'admis	70 %	61 %	56 %	75 %
BEP CPIT % d'admis	64 %	81 %	83 %	80 %

MOTIVATIONS

Etre dynamique, avec un esprit scientifique.

Aimer les travaux pratiques de sciences : chimie, biochimie, biologie, microbiologie....

Etre curieux de connaître la fabrication des produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques.

Avoir envie de travailler avec du matériel industriel.

Vouloir intégrer rapidement le milieu professionnel dans des secteurs qui recrutent...

Pour en savoir plus :

Portes ouvertes du lycée Blaise Pascal : voir date sur le site du lycée.

Salon formation - emploi parc des expositions de COLMAR.

Site de la section : <http://bitcolmar.jimdo.com>

