

Nos témoignages

Noah ALBESSARD
Elève de terminale



Je suis venu à l'ISVT pour la filière du laboratoire. Celle-ci m'intéressait car il y a beaucoup de TP. Lors des stages, j'ai fait de l'analyse microbiologique sur un saucisson, de la traçabilité, du suivi de fabrication et d'autres activités enrichissantes et professionnalisantes.



William VIALLARD
Elève de terminale

J'étais au collège à Champaix dans le 63 et j'ai fais le choix de venir ici pour le côté manipulation du BAC PRO LCQ. De plus le pôle à besoins éducatifs particuliers facilite l'accompagnement au début de la formation. Je vais partir en BTS ANABIOTEC car cette formation me permettra de travailler dans le contrôle qualité en entreprises pharmaceutiques.

Conditions d'admission

- Après une classe de 3ème
- Après une Seconde Générale et Technologique, entrée possible en 1ère bac pro
- Entretien de motivation
- Possibilité de faire une journée de découverte avant inscription

Inscription sur dossier



**Contacts : Mme BRIAN-JAISSON et
Mme VEDEL**

coordinatrices ISVT- 72 avenue de Vals
43750 Vals près le Puy tél : 04 71 02 56 78
isvt@cneap.fr



Former Eduquer Agir pour le Territoire

**Bac Professionnel
Laboratoire Contrôle Qualité**



Les objectifs de la formation

Se former aux métiers d'agent de laboratoire dans divers secteurs

- Industries pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires
- Biotechnologies
- Santé humaine et animale
- Environnement : eau, sol

Les +

- Des visites d'entreprises dans les secteurs des bio-industries
- Des travaux pratiques
- Des stages en entreprise
- Une formation technique
- Voyage d'étude

Poursuivez vos études

- **Brevets de Technicien Supérieur Agricole**
 - BTS Analyses Biologiques et Biotechnologiques
 - BTS Gestion et Maîtrise de l'eau
 - BTS Industries Agroalimentaires
- **Brevet Professionnel Préparateur en pharmacie**



Une formation complète

Un enseignement général

- Français- Mathématiques
- Histoire-Géographie
- Anglais
- Physique-Chimie/Biologie
- Education socio-culturelle
- EPS

Mais aussi des enseignements scientifiques et pratiques

- Microbiologie
- Biochimie
- Chimie
- Techniques de laboratoire

Ainsi que des travaux pratiques

- Analyse d'eau, de sol, de produits agroalimentaires
- Transformation de produits alimentaires (yaourts, cuisine moléculaire)

Des stages en entreprise de 19 semaines en laboratoire de contrôle qualité

100 % de réussite à l'examen

(sur les 5 dernières années, données extraites d'INDEXA 2)

