



Un établissement à taille humaine

Des locaux et équipements adaptés et agréables : salles de travail, centre de ressources multimédia, accès libre et sécurisé à internet

- Des activités complémentaires :

- **Découverte du milieu aquatique** avec la Fédération de Pêche de Haute-Loire,



- **Découverte de la faune sauvage** avec la Fédération de Chasse de la Haute Loire

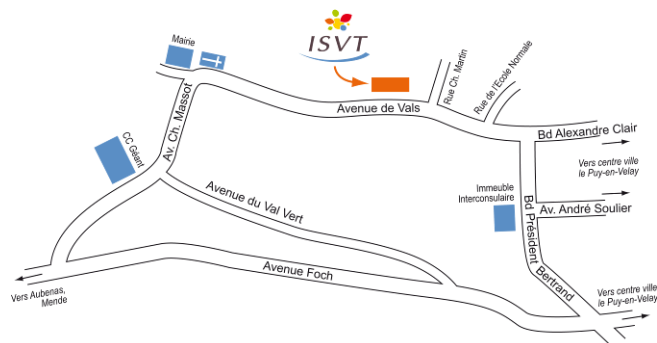


La plupart de ces activités sont gratuites ou soumise à une contribution symbolique



Modalités d'inscription

- Le Bac Pro « Laboratoire-Contrôle-Qualité » se prépare en trois ans, après une classe de 3^{ème}.
- Il est également accessible en 2^{ème} année après une classe de 2^{de} Générale et Technologique
- Après un entretien portant sur la motivation
- Possibilité d'une journée de découverte du lycée avant l'inscription (nous contacter)



CONTACT:

**M-P FOURNERIE,
Directrice-adjointe**

ISVT - 72 avenue de Vals
43750 VALS PRÈS LE PUY

Tél. 04 71 02 56 78

accueil@isvt.fr

www.isvt.fr

Bac Pro. Laboratoire

Laboratoire

Contrôle Qualité

Laboratoire
Eau - environnement
Aménagement
Agriculture





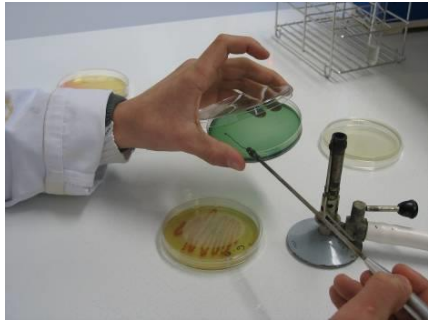
Une formation technique et professionnelle aux contenus équilibrés

- Enseignements généraux :

Français, mathématiques, anglais, histoire-géographie, physique-chimie, biologie, éducation socio-culturelle, E.P.S.

- Enseignements scientifiques et pratiques :

Microbiologie, Biochimie, Chimie, Techniques de laboratoire...



- Des Visites d'entreprises dans les différents secteurs des bio industries :

Pharmaceutiques, cosmétiques, agroalimentaires.

- Des mises en situation professionnelles

19 semaines de stage en entreprise sur les 3 ans de la formation, dans les laboratoires de contrôle qualité.

- Des mises en situation professionnelles

- Passage du BEPA Travaux de laboratoire en contrôle continu



Des réalisations concrètes et diversifiées

- Travaux pratiques

Préparation et mise en œuvre de techniques et méthodes d'analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques : analyses d'eau, de produits agroalimentaires, analyses de sol, ...

- Transformation de produits alimentaires

Fabrication de pâte de coing, yaourts, pâtisserie, cuisine moléculaire.



- Voyage d'étude dans le cadre du développement durable

- Contrôle continu des connaissances

Les contrôles en cours de formation comptent pour 50 % dans l'attribution du diplôme



De multiples perspectives de débouchés

- Un tremplin vers la vie active :

Le bac Pro permet d'entrer dans la vie active en exerçant le métier d'agent de laboratoire dans de nombreux secteurs d'activité :

- agro-bioindustries pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires
- biotechnologies
- secteur de la santé humaine et animale
- environnement : eau, sol...

- Une passerelle vers les études supérieures :

✓ Les Brevets de Technicien Supérieur Agricole :

BTS Analyses Biologiques et Biotechnologiques ;

BTS Gestion et Maîtrise de l'eau ;

BTS Industries Agroalimentaires, ...

✓ Les Licences Professionnelles :

Un diplôme de niveau II qui prépare à des fonctions d'encadrement : Licence Pro Technologies et Gestion des Eaux de Santé, Licence Pro Additifs Alimentaires, Licence Pro QSE...