

Type de formation : scolaire

Durée: 1 an

Début de formation : Septembre Campus de formation : Poligny Statut des élèves : lycéens

Hébergement / restauration : Internat, 1/2

pension ou externat

Nb de semaines en stage: 4 semaines de stage en

entreprise et 2 semaines de stage collectif

# **Une formation pour qui?**

- Formation destinée aux jeunes ayant accompli la scolarité complète d'une classe de 3ème
- Il est également possible d'intégrer la Seconde ABIL à l'issue d'une seconde générale

### **Conditions d'admission:**

La sélection se fait par la procédure Affelnet

### Comment s'inscrire?

La demande d'entrée en 2nde pro ABIL se fait avec la **fiche** navette du conseil de classe du 3ème trimestre, via le collège.

La demande passe par la procédure **AFFELNET**, voir avec votre collège ou nous contacter.



## Objectifs pédagogiques :

• Acquérir des capacités générales et professionnelles dans le domaine de la transformation pharmaceutique, alimentaire et cosmétique

+ d'infos pour cette formation sur enilea.fr

- Consolider diverses compétences (méthodologiques, civiques, sociales, ...), favoriser un comportement responsable, mettre en oeuvre une action concrète dans le cadre de l'éducation au développement durable
- Découvrir le secteur professionnel, conduire un processus de transformation, contrôler le produit fabriqué avant sa mise en marché, approfondir l'étude d'une ligne de production dans le cadre des travaux pratiques

#### Métiers et débouchés :

La 2nde ABIL est la 1ère année du cursus BAC PRO PIPAC et de ce fait elle prépare à des métiers de fabrication en industrie agroalimentaire, en cosmétique ou en pharmaceutique.

# Insertion et poursuite d'étude :

A l'issue de la classe de seconde ABIL, les élèves peuvent intégrer la classe de première du BAC PRO PIPAC par alternance à ENILEA.

## **ENILEA vous accompagne:**

L'équipe pédagogique d'ENILEA vous accompagne dans la recherche d'une entreprise, grâce aux nombreux contacts professionnels liés par l'école.

Un référent handicap peut également être sollicité pour une étude de faisabilité de votre projet.





39800 Poligny tel: 03 84 73 76 76



### **Comment s'organise la formation?**

- Formation sur un an et comprenant 870 heures d'enseignement dont : 495 heures de cours, 345 heures de travaux pratiques et dirigés et 30h de pluridisciplinarité
- Modalités pédagogiques: cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agroalimentaire et en laboratoires d'ENILEA. L'emploi du temps est constitué à plus de 50 % par des
  enseignements professionnels (génie alimentaire, biologie, microbiologie) et le reste par des enseignements
  généraux (français, langue vivante, histoire géographie, économie, informatique, maths...). Des heures
  d'accompagnement permettent de consolider les connaissances en français et en maths

### Détail de la formation :

- Français lettres
- Mathématiques
- Informatique
- Education Socioculturelle
- Physique Chimie
- Histoire Géographie
- LV (Anglais)
- Economie
- EPS (Education Physique et Sportive)
- Biologie-Ecologie
- Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie (BMB)
- Génie alimentaire
- Enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE) : consolidation des compétences méthodologiques, civiques, sociales et professionnelles individualisation de la formation
- Stage collectif:

Développement durable & éducation à la santé : 1 semaine et

Pratique en atelier (TPR) : 1 semaine

- Mise à niveau : déclinée sur toute l'année
- Stage en entreprise : 4 semaines



