



# SECONDE PRO ABIL

## Alimentation Bio-Industrie et Laboratoire

formation scolaire

+ d'infos pour  
cette  
formation  
sur [enilea.fr](http://enilea.fr)



**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 ABI 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 ABI 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**.



demande de  
renseignements  
[enilea.fr](http://enilea.fr)

### Objectifs pédagogiques :

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



**Renseignements :**

ENILEA Campus de **Poligny**  
recrutement.poligny@educagri.fr  
16 rue de Versailles  
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** (enseignement de plusieurs disciplines en même temps)
- **Modalités pédagogiques** : cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers de production agro-alimentaire 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