



SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL

ALIMENTATION

BIO-INDUSTRIES

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ? PRÉREQUIS

- Aux jeunes ayant accompli la scolarité complète d'une classe de 3ème
- Il est également possible d'intégrer cette classe à l'issue d'une seconde générale.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

- Il s'agit d'une première année d'un cursus baccalauréat professionnel permettant d'acquérir des capacités générales et professionnelles

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

Une formation déclinée en une spécialité à l'ENILBIO : les produits des bio-industries ;

Formation sur un an et comprenant 870 heures d'enseignement dont :

- 495 heures de cours
- 345 heures de TP et TD
- 30h de pluridisciplinarité
- 4 semaines de stage en entreprise et 2 semaines de stage collectif

POURSUITE POSSIBLE DES ÉTUDES

- A l'issue de la classe de seconde, les élèves peuvent intégrer la classe de première du Bac Pro Bio-Industrie de Transformation à l'Enilbio, par alternance.

MODALITÉ D'ENTRÉE EN SECONDE PRO

- Le candidat doit formuler sa demande à l'aide de la fiche navette d'orientation de fin de troisième.
- La demande d'affectation se fait via la procédure Affelnet.

EN SYNTHÈSE

Statut durant la formation	Lycéen
Hébergement / Restauration	Internat - 1/2 pension ou externat
Durée de la formation	1 an en temps plein
Début de la formation	Septembre
Lieu de formation	ENILBIO Poligny (39)



SECONDE PROFESSIONNELLE ABIL ALIMENTATION BIO-INDUSTRIES

Pour tout complément d'information (tarifs, frais pédagogiques, financement, accessibilité aux personnes en situation de handicap...) :



ENILBIO Poligny
Tél. : 03 84 73 76 76
recrutement.poligny@educagri.fr
www.enil.fr

PARCOURS SUR 1 AN

Matières	Heures
Enseignements général, professionnel et activités pluri-disciplinaires	
Français	60
Mathématiques	60
Informatique	30
Education Socioculturelle	30
Physique Chimie	30
Histoire – Géographie	30
LV (Anglais)	60
Economie	90
EPS	60
Biologie-Ecologie	15
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie (BMB)	105
Génie alimentaire	210
Enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE)	90
TOTAL	870h
Stage collectif - Développement durable	1 semaine
Mise à niveau	1 semaine
Stage en entreprise	4 semaines



ILS SONT PASSÉS PAR LÀ

« J'ai pour projet de monter une fromagerie en Ardèche, pour pouvoir faire aboutir ce projet, je n'ai trouvé que l'ENIL !

J'ai effectué mon stage à la fromagerie du Vivarais.

Ce qui est intéressant dans la formation, ce sont les semaines d'atelier technologique : on voit vraiment notre futur métier !

Pour ce qui est de la vie à l'école, la confiance entre les professeurs, le personnel de la vie scolaire et les élèves est très grande, ce qui est important quand on vit à l'internat. »

Kevin

