



## BREVET DE TECHNICIEN AGRICOLE : BTL

Option : Transformation Spécialité : Laboratoire d'Analyses

Remplacé prochainement par le Bac Professionnel - Spécialité "Laboratoire contrôle qualité"

### Motivation :

Vous souhaitez une formation débouchant sur une qualification professionnelle de niveau BAC (niveau IV).

Vous envisagez le métier de Technicien de Laboratoire chargé du Contrôle de la Qualité dans des laboratoires publics ou privé d'analyse et de contrôle de la qualité en agro-alimentaire.

### Admission :

Sous réserve de l'avis favorable du conseil de classe.

- A l'issue d'une classe de seconde de détermination

- Titulaire d'un B. E. P. A. : option: transformation, spécialité : Laboratoire et Contrôle de la Qualité ou d'un BEP Industries Chimiques et Traitement des eaux).

- A l'issue d'une classe de 1<sup>ère</sup> technologique ou 1<sup>ère</sup> Scientifique

### Contenu de la formation :

L'enseignement est organisé en modules, chacun donnant lieu à un contrôle continu en cours de formation (la moitié des coefficients de l'examen).

MODULES	Horaire hebdomadaire moyen
<b>Modules d'enseignements généraux « Base »</b>	<b>14,5 heures</b>
B 1 Connaissance et pratique de la langue française, des littératures et des moyens d'expression (Français)	2 h
B 2 Connaissance et Pratique de l'anglais	2,5 h
B 3 Connaissance du corps et pratique des activités physiques et sportives (EPS)	3 h
B 4 Connaissance et pratique sociale (ESC)	2 h
B 5 L'homme et le monde contemporain, les faits, les idées (Histoire Géographie et Philosophie)	2,5 h
B 6 Connaissances mathématiques et traitements de données numériques et graphiques (Mathématiques)	2,5 h
<b>Modules d'enseignement technique et professionnel « Secteur »</b>	<b>8 heures</b>
ST 1 Connaissance la matière et du vivant (Biologie et Chimie)	
ST 2 Transformation énergétique de la matière (Physique et Biochimie)	5,5 h
ST 3 Conduite d'Opérations technologiques appliquées au produit (Physique et Biochimie)	
ST 4 Approche socio-économique du secteur agro-alimentaire (Economie)	2,5 h
<b>Modules d'enseignement spécifique « Qualification »</b>	<b>6 heures</b>
QT 1 Les différentes techniques de laboratoire (Chimie, Microbiologie)	
QT 3 Contrôle de la qualité des produits (Biochimie, Microbiologie)	
QT 11 Contrôle de l'eau dans les industries agro-alimentaires (Chimie et Biologie)	
QT 12 Les techniques de laboratoire sur le matériel d'analyses dans le cadre de la qualification professionnelle (Biochimie)	6 h
QT 15 Le contrôle sanitaire (Microbiologie)	
<b>Module d'initiative locale (MIL) Etude du Goût par exemple</b>	<b>1 heure</b>
<b>Stage professionnalisant en entreprise ou en laboratoire</b>	12 à 14 semaines dont 10 prises sur la scolarité
<b>Section sportive : Canoë kayak, V. T. T., Equitation, Basket</b>	5 h

## L'examen :

Pour 50 % en contrôle continu en cours de formation (C. C. F.).

Pour 50 % en épreuves terminales nationales (examen en fin de formation).

## Perspectives :

Entrer dans la vie active comme technicien dans le secteur du contrôle qualité :

Biologique.

Biotechnologique.

Agro-alimentaire.

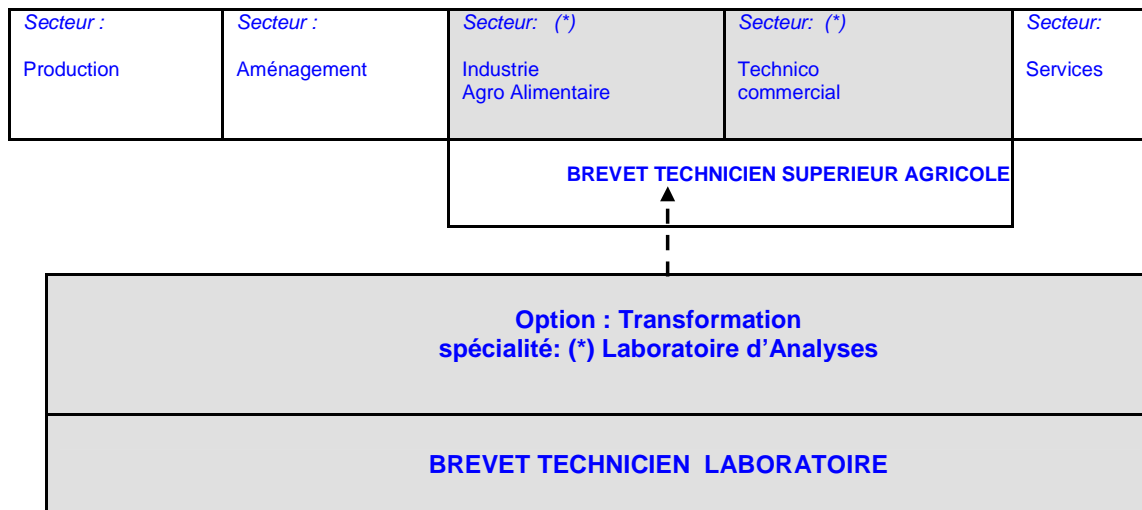
Poursuivre ses études :

BTS Industries Agro-alimentaires.

BTS Analyses biologiques et biotechnologiques.

Autres formations accessibles.

## Poursuites d'études après le B. T. A. Option: Transformation, Spécialité : Laboratoire d'Analyses :



LYCEE D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET TECHNOLOGIQUE AGRICOLE

Etienne RESTAT – 47110 SAINTE LIVRADE/LOT –

Tél. 05.53.40.47.00 – E-mail : [legta.ste-livrade@educagri.fr](mailto:legta.ste-livrade@educagri.fr)

Site Internet du Lycée : [www.ste-livrade.org](http://www.ste-livrade.org)