

UN LIEU DE VIE

Situé à Villefranche-de-Roeruegue, à proximité du centre-ville, sur un site privilégié, Beauregard offre un cadre de vie et de travail de qualité, grâce à ses installations informatiques et multimédias, son centre de documentation et d'information riche et animé, ses installations sportives et son foyer socioculturel.



DES SALLES TECHNIQUES

- Des laboratoires d'analyses microbiologiques, biochimiques, physicochimiques et d'expérimentation assistée par ordinateur.
- Un espace Langues
- Un laboratoire de Génie des Procédés.
- Un atelier technologique.
- Un espace Services et une cuisine pédagogique

SPORTS ET VIE SCOLAIRE

Les cours ont lieu du lundi 9h15 au vendredi 14h ou 16h30 selon les filières. L'établissement est ouvert le dimanche soir à partir de 19h.

- Sports :
 - Section sportive Golf
 - Section sportive Escalade
 - Option Rugby XIII



REGIMES DES ÉTUDES

Elèves et étudiants peuvent bénéficier de bourse d'études. Des aides à la scolarité et aux transports sont accordées par les collectivités territoriales.

L'établissement offre la possibilité d'être interne, demi-pensionnaire, externe ou interne-externé. L'internat est aménagé en chambre-études.



TARIFS / TRANSPORTS

Prix forfaitaire année scolaire 2019-2020

- Pension : 1640,40 Euros
- Demi-pension : 550 Euros
- Internat/Externat : 1140 Euros

L'établissement est desservi par la SNCF et des transports en autobus ou scolaires.

L'établissement est ouvert le dimanche soir à partir de 19h.

- Trains en provenance de Toulouse :

5 trains par jour

Durée moyenne d'un trajet : 1H45

Quels horaires possibles ?

Le Dimanche :

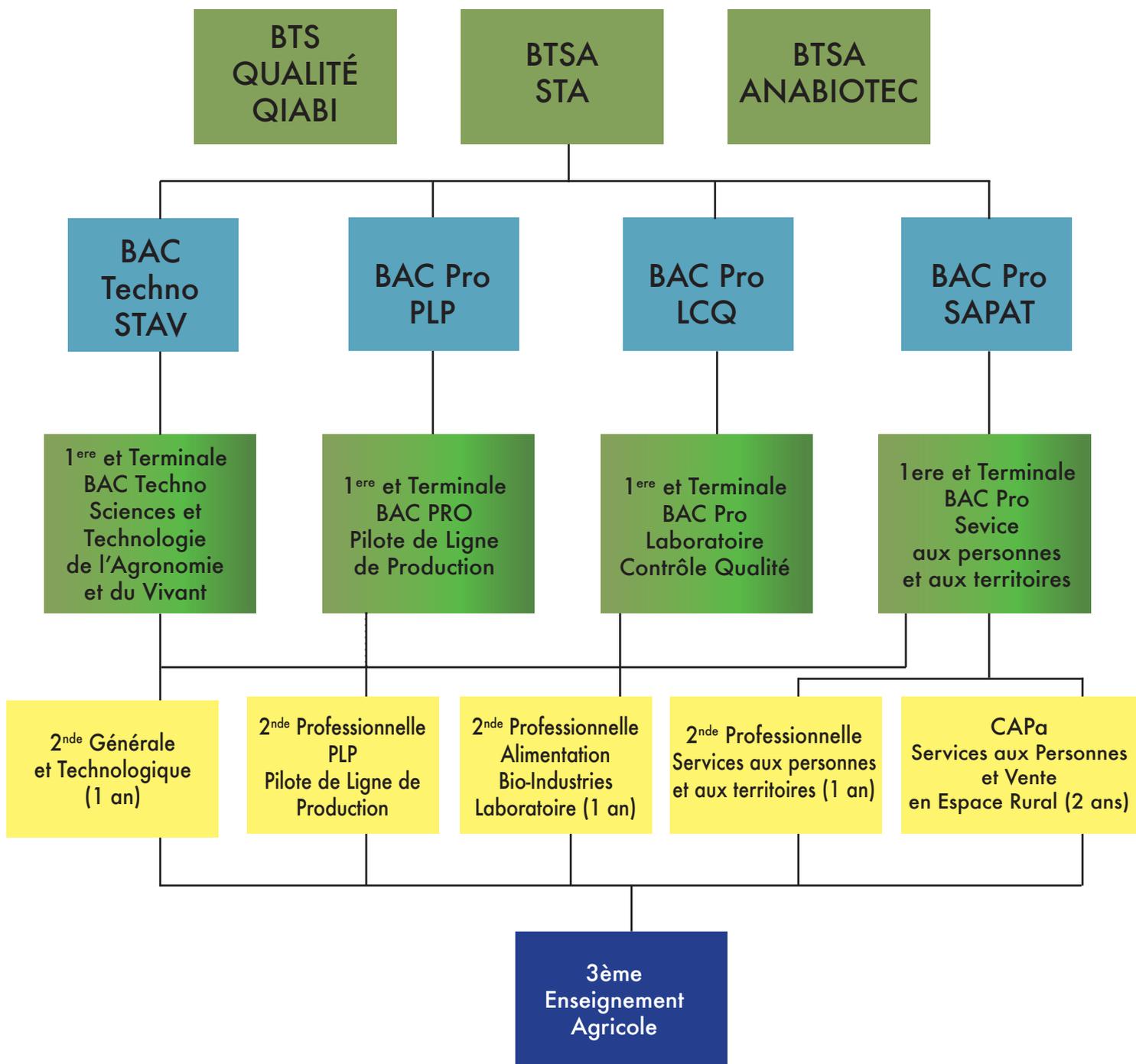
Départ 17H04 ou 19H09 de Toulouse Matabiau/Arrivée 18H42 ou 20H48 à Villefranche de Rouergue

Le Lundi :

Départ 6H54 de Toulouse Matabiau/Arrivée à Villefranche 8H43

Le vendredi :

Départ 15H ou 18H44 de Villefranche/Arrivée 18H11 ou 20h29 à Toulouse Matabiau.



COMMENT S'INSCRIRE

- L'admission se fait selon les procédures d'orientation et d'affectation en vigueur - Plateforme nationale AFFELNET N'hésitez pas à nous téléphoner concernant la constitution du dossier d'inscription et la date limite du retour de celui-ci.
- Plateforme PARCOURSUP pour l'accès aux BTS.

TROISIÈME DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Objectifs de la formation

La classe de troisième participe à la diversification des parcours de formation et d'orientation et à la formation du citoyen. Cette classe s'inscrit dans le plan de lutte contre le décrochage scolaire. Elle permet d'acquérir le socle commun de connaissances par des pédagogies diversifiées centrées sur l'activité concrète des élèves (Travaux pratiques, projets à réaliser, sorties, études de cas...), tout en l'accompagnant dans son choix d'orientation professionnelle.



Conditions d'admission

L'élève doit être issu d'une classe de 4^{ème} de collège, sans condition d'âge. L'orientation est faite à la demande de la famille ou en accord avec elle. Les familles établissent leurs fiches de vœux dans le collège d'origine. Elles sont ensuite examinées en commission académique d'affectation AFFELNET.



Organisation des études

A côté d'une formation générale de bon niveau, cette classe accorde une place importante aux enseignements pratiques, à la découverte des métiers et de la vie professionnelle.

Ces Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) concourent avec les autres disciplines, au développement des capacités nécessaires à la poursuite d'études qu'elles soient générales, technologiques ou professionnelles.

Trois thèmes obligatoires sont proposés chaque année par l'établissement.

Après la 3^{ème}

A l'issue de la 3^{ème}, les élèves ont la possibilité de s'orienter :

- Vers la préparation d'un CAP à la suite duquel un accès aux formations de niveau IV (Bac Professionnel) est possible.
- Vers une classe de 2^{nde} Professionnelle pour préparer un Bac Professionnel en 3 ans.
- Soit pour les meilleurs élèves, vers une classe de seconde générale.



CLASSE DE 3^{ÈME} DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

29 h de cours

Enseignements disciplinaires : 20h

Français	3h30
Histoire-Géographie	2h30
Langue vivante	2h
Mathématiques	3h
Education Physique et Sportive	3h
Education socio culturelle	2h
Technologies de l'Informatique et du Multimédia	1h
Biologie-Ecologie	1h30
Physique-Chimie	1h30



Enseignements complémentaires : 9h

Enseignements Pratiques Interdisciplinaires - EPI (7h)

L'établissement en propose 3 par an. Les thèmes proposés pour 2019 - 2020 sont :

- La transition agro écologique et le développement durable
- Les activités de loisirs
- La transformation des produits agricoles

Accompagnement Personnalisé (2h)

Découverte des entreprises et semaines thématiques

L'année de 3^{ème} comporte 4 semaines de stage, 2 semaines de stage individuel en entreprise, 1 semaine d'Education à la santé et à la sexualité et 1 semaine projet.



CAPa SAPVER

Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural

Conditions d'admission

L'admission en CAPa Service Aux personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) se fait après :
Une classe de 3^{eme}
Une classe de 2^{eme}

Organisation des études

Le CAPa SAPVER est un diplôme de niveau V. Il comprend la prise en compte des résultats en cours de formation (CCF) et le résultat de l'épreuve terminale.
La formation s'étend sur 2 ans à raison de 28 h par semaine.

Deux grands thèmes sont abordés au travers des modules ci-dessous :
Accueil-Vente et Services aux personnes



Contenu de la formation

3 modules d'enseignement général

- MG1 Agir dans des situations de la vie sociale
- MG2 Mettre en oeuvre des démarches contribuant à la construction personnelle.
- MG3 Interagir avec son environnement social

5 modules d'enseignement professionnel

- MP1 Insertion de l'employé dans la structure
- MP2 Communication interpersonnelle en situation professionnelle
- MP3 Techniques et pratiques professionnelles commerciales
- MIP Module d'Initiative Professionnelle

Aptitudes nécessaires

- Sens de la communication et de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Respect des individus
- Sens de l'écoute
- S'impliquer professionnellement, participer aux activités de la vie professionnelle, sociale et citoyenne.

Débouchés et perspectives d'emplois

Le secteur des services à la personne regroupe l'ensemble des métiers contribuant au bien être des personnes sur différents lieux de vie (domicile, structures d'accueil ou de loisirs...)

Le CAP permet d'effectuer un parcours personnalisé pour rentrer ensuite dans la vie active ou accéder à une classe de 1^{ere} BAC PRO.

Poursuites d'études :

- 1^{ere} BAC PRO «Services Aux Personnes et Aux Territoires»
- 1^{ere} BAC PRO «Technicien Conseil Vente»
- 1^{ere} BAC PRO Accueil - Relations - Clients et usagers (ARC)
- Mention Complémentaire «Aide à Domicile»

Autres formations :

- AMP (Aide Médico Psychologique)
- Auxiliaire de Vie Sociale
- Assistant de vie aux familles
- Aide soignant



Nos atouts

- Hébergement et restauration sur place
- Structure et équipements de qualité (cuisine pédagogique et salle services magasin pédagogique)
- Etablissement à taille humaine qui permet un accompagnement individuel à l'insertion professionnelle.

Formation en milieu professionnel :

12 semaines obligatoires de stage sur les 2 ans,
dont 11 prises sur la scolarité.

1 semaine de stage collectif

(Education à la santé, à la sécurité et au développement durable)

SECONDE GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

Objectifs de la formation

La classe de Seconde Générale et Technologique en lycée agricole, comme toutes les secondes GT est une classe de détermination et toutes les orientations restent possibles en fin d'année scolaire.

Cette classe concerne les jeunes dont les projets s'orientent vers :

- Les métiers liés à la nature, la forêt, l'aménagement,
- L'agronomie, l'eau, l'environnement,
- Les biotechnologies, l'agroalimentaire, la Qualité.

Conditions d'admission

L'admission s'effectue après la classe de 3^{ème} :

- à la demande de la famille
- sur proposition du conseil de classe et suite à la procédure d'Affectation (AFFELNET)



Organisation des études

Les études comportent :

- Un pôle d'enseignement général commun à toutes les 2^{ème} GT, complété par un enseignement en modules et des heures de soutien en français et mathématiques (groupes réduits).
- L'enseignement optionnel général :
 - Ecologie, Agronomie, Territoire et développement Durable (EATDD).
- L'enseignement optionnel technologique :
 - Atelier de laboratoire. Exemples de thèmes qui peuvent être abordés : Pharmacologie, Cosmétologie, Nutrition ...

Débouchés, poursuites d'études

A l'issue de la seconde Générale et Technologique suivie au Lycée Beauregard l'élève s'oriente, en fonction de ses motivations et de ses aptitudes, soit vers une classe de 1^{ère} de Baccalauréat Général, soit vers une classe de 1^{ère} de Baccalauréat Technologique.

Au Lycée Beauregard, la poursuite d'étude est possible en :

- 1^{ère} de Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant, (STAV)
- 1^{ère} du BAC Professionnel LCQ
- 1^{ère} di BAC Professionnel SAPAT

Enseignements communs 2nd GT

Français	4h/semaine
Mathématiques	4h/semaine
Physique Chimie	3h/semaine
Sciences de la vie et de la Terre	1h30/semaine
Langue vivante 1 et 2 (Anglais ou Espagnol)	5h30/semaine
Histoire - Géographie	3h/semaine
EPS	2h/semaine
Sciences Economiques et Sociales	1h30/semaine
Sciences numériques et Technologie	1h30/semaine

Enseignement Optionnel général

Ecologie, Agronomie, Territoire et développement durable (EATDD)	3h/semaine
---	------------

Enseignement Optionnel technologique

Techniques de laboratoire	3h/semaine
---------------------------	------------

2h d'Accompagnement Personnalisé
10 h de vie de classe

BAC TECHNOLOGIQUE

Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant

Objectifs de la formation

Le baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant, diplôme de niveau IV, se prépare en deux années d'études. Il vise à maîtriser les bases scientifiques et technologiques y compris économiques pour une poursuite d'études supérieures : section de Technicien Supérieur, Institut Universitaire de Technologie, Université.

La formation s'articule autour de trois axes :

- Agriculture, terroir et société
- Transformation des produits de l'agriculture,
- La gestion du vivant et des ressources



Conditions d'admission

- Etre issu d'une classe de 2nde Générale et Technologique
 - Etre issu d'une classe de 2nde professionnelle
- L'avis favorable du conseil de Classe est requis.



Organisation des études

Les enseignements obligatoires incluent des enseignements communs (C1, C2, C3, C4 et C5) et des enseignements de spécialité (S1, S2, S3 et S4) organisés en modules de formation.

Des situations pluridisciplinaires sont mises en oeuvre en lien avec les modules d'enseignements communs et d'enseignement de spécialité.

2h/semaine d'accompagnement personnalisé permet à l'élève de développer son projet d'orientation post-bac

Les stages : 8 semaines de stage collectif et individuel dont 6 sur la scolarité.

Débouchés, poursuites d'études

Le titulaire du Baccalauréat Technologiques série Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant possède les connaissances scientifiques fondamentales et les outils méthodologiques requis pour poursuivre des études en :

- Section de Brevet de Technicien Supérieur.
- Section de Brevet de Technicien Supérieur Agricole.
- Institut Universitaire de Technologie.
- Premier cycle universitaire

STAV

C1	Langue française, littérature et autres arts	108 h
C2	Langues et cultures étrangères LV1 & LV2	217 h
C3	Pratiques physiques, sportives et artistiques	124 h
C4	Pratiques mathématiques et numériques	217 h
C5	Culture humaniste et citoyenneté	248 h
S1	Gestion des ressources et de l'alimentation	418 h
S2	Territoires et Sociétés	78 h
S3	Technologie	93 h
S4	Territoires et Technologie	140 h

Deux spécialités :

Transformation des Produits Alimentaires ou Production Agricole
(sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits)

BAC PROFESSIONNEL SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

Conditions d'admission

Admission en classe de seconde professionnelle après une classe de 3^{ème}. Possibilité d'admission en classe de première après une seconde GT, un CAP ou toute autre formation en cohérence avec le Bac Pro «Services Aux Personnes et Aux Territoires»

Aptitudes nécessaires

- Motivation pour le travail et l'ouverture vers les autres.
- Sens de l'organisation, précision, sens de l'observation, rigueur.
- Autonome et esprit d'équipe.
- Capacités à communiquer.

Débouchés et perspectives d'emplois

Le titulaire de ce Bac pro exerce son activité dans les services de proximité et plus généralement, dans tous les secteurs garantissant le maintien du lien social en milieu rural.

Il travaille dans le tourisme, l'animation patrimoniale et culturelle, le secteur social, les services à la personne, la santé, l'administration, le commerce, l'industrie, les services aux particuliers...

Le technicien de service en milieu rural peut être employé par de nombreuses structures, telles que les collectivités locales, associations d'aide à la personne, offices de tourisme rural, syndicats intercommunaux, structures d'accueil de personnes âgées, d'enfants, où il s'agit en tant qu'organisateur de prestations de services.

Il peut travailler en interaction directe ou indirecte avec l'utilisateur.



Conditions de diplômes

A l'issue des premières années de formation, l'élève peut obtenir le diplôme du BEPA «Service aux Personnes» Une partie du Bac Pro s'obtient en contrôle continu, l'autre en examen final.

Exemples de formations poursuivies :

- Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
- Diplôme d'Etat d'aide-soignant
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de vie sociale
- Diplôme d'Etat de Moniteur éducateur
- BTS Services en espace rural
- BTS Economie sociale familiale
- Diplôme d'Etat d'infirmier



Module d'enseignement	Discipline	Seconde	Première et Terminale
Langue française/langages	Français et documentation	2 h	2,5 h
	Histoire et Géographie	1 h	2 h
	Education Socio Culturelle	2,5 h	2,5 h
Langue et cultures étrangères	Anglais ou Espagnol	2 h	2 h
Motricité/Santé et socialisation par la pratique des activités physiques et sportives	Education Physique et sportive	2 h	2 h
Culture scientifique et technologique	Mathématique Informatique Physique/Chimie Biologie	6,5 h dont 3 de travaux pratiques	7 h dont 3,5 de travaux pratiques
Enseignement professionnel	Science Economique et Sociale/Gestion Science Economique/Economie Familiale et Sociale	9 h dont 4 de travaux pratiques	8 h dont 3 de travaux pratiques
	Module d'adaptation professionnelle		
Mise à niveau et soutien		90 h	
Activités pluridisciplinaires		30 h	112 h
EIE		60 h	112 h
Stage «Education à la Santé et au développement durable»		1 semaine	1 semaine
Travaux pratiques encadrés		1 semaine	1 semaine

Formation en milieu professionnel :
6 semaines en seconde
14 semaines en 1^{ère} et Terminale

SECONDE PROFESSIONNELLE

«Alimentation - Bio Industries - Laboratoire»

Objectifs de la Formation

La classe de Seconde Professionnelle constitue la première année de formation conduisant au Bac Professionnel en trois ans.

Conditions d'admission

L'admission s'effectue, à la fin de la classe de 3^{ème}.

- à la demande des familles
- sur proposition des conseils de classe et décision de la Commission d'affectation.

Les élèves doivent avoir une motivation affirmée pour le travail en laboratoire et Bio-Industrie.



Organisation des études

Les enseignements regroupés en modules constituent des unités pédagogiques définies par des objectifs et des contenus. Chaque module regroupe les enseignements de plusieurs disciplines.

- 4 modules généraux (enseignement général)
- 2 modules du secteur transformation (enseignement scientifique et technologique).
- 1 module de spécialité professionnelle : Techniques de laboratoire.

Le stage en entreprise : 4 à 6 semaines réparties sur l'année de formation.

Débouchés et perspectives d'emplois

Le module de spécialité professionnelle choisi en seconde permet l'entrée en 1^{ère} :

- Laboratoire - Contrôle - Qualité.

Le titulaire du Bac Professionnel L.C.Q. peut travailler dans :

- Laboratoires d'analyses médicales, pharmaceutiques, cosmétiques
- Laboratoires environnementaux : eau, air, sols
- Laboratoires d'analyses divers
- Au service contrôles en cours de fabrication en tant que technicien de laboratoire.

Il peut poursuivre des études supérieures en préparant en deux ans un BTS dans les options correspondantes à sa formation.



Modules d'enseignement général

EG : Langue Française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	150 h
EG 2 : Langue et culture étrangère	60 h
EG 3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi	75 h
EG 4 : Culture scientifique et technologique	120 h

Modules d'enseignement professionnel

EP 1 : Le contexte professionnel	60 h
EP 2 : Le processus de transformation	135 h

Modules d'enseignement professionnel

EP 3 : Contrôles en Agriculture, Environnement et Bo-Industries	120 h
---	-------

Espace d'Initiative Etablissement :

Découverte de la transformation et du contrôle de divers produits des bio-industries issus de l'Agriculture Biologique (AB)

Stages collectifs :

Projets éducatifs autour du développement durable et de la santé

Travaux pratiques renforcés :

En relation avec le module de spécialisation EP 3

Stage en milieu professionnel :

4 à 6 semaines dont 3 prises sur la scolarité

BAC PROFESSIONNEL PILOTE DE LIGNE DE PRODUCTION (inscription en seconde professionnelle)

Conditions d'admission

Le bac pro PLP est un diplôme qui requiert 3 années d'étude après une classe de 3^{ème}.
Possibilité d'admission en classe de première après une seconde GT ou un CAP.

Descriptif de la formation

Le baccalauréat PLP prépare à la conduite et à la gestion d'installations industrielles fortement automatisées. Le titulaire de ce diplôme a généralement la responsabilité d'une ligne de production comportant plusieurs postes de travail coordonnés. Il possède des compétences transversales communes à la plupart des secteurs suivants : alimentaire, cosmétique, métaux, cartons, textile, automobile, matériaux de construction, parachimie, etc...

Aptitudes nécessaires

- Sens de l'organisation de l'observation
- Autonomie, esprit d'équipe,
- Capacité à communiquer
- Prendre en compte la santé et la sécurité des biens et des personnes de la ligne de production

Débouchés et perspectives d'emplois

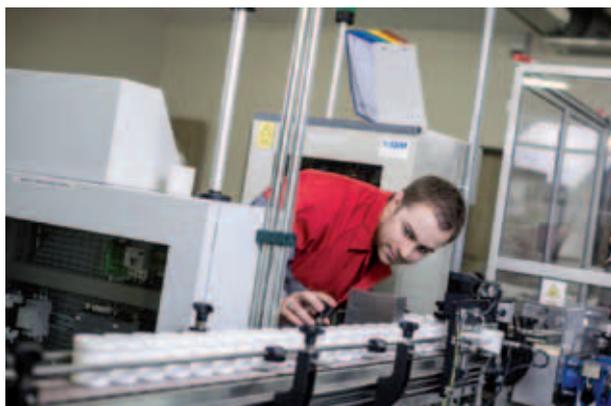
Un taux d'insertion professionnelle très bon dans un contexte d'offre d'emplois très fort :

- Conducteur(trice) de ligne de production
- Opérateur (trice) de produits alimentaires, de raffinerie, etc...
- Pilote de ligne automatisée

Poursuites d'études possibles en BTS

- BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio Industries (lycée Beauregard)
- BTS Analyse biologiques et biotechnologiques par apprentissage (lycée Beauregard)
- BTS Science et technologie des aliments par apprentissage (lycée Beauregard)
- BTS technico-commercial (autres établissements)
- Tout BTS en lien avec la production du secteur industriel

Les horaires sont calculés sur toute la durée du cycle de 3 ans, soit 84 semaines de cours. Voir ci-dessous grille indicative hebdomadaire qui peut changer suivant les années de cycle.



Enseignements professionnels et enseignements généraux appliqués _____

Enseignement professionnels pratiques (génie mécanique, maintenance) :	14 h
Economie Gestion :	1 h
Prévention santé Environnement :	1 h
Projets pluridisciplinaires transversaux aux matières professionnelles :	2 h

Enseignements généraux _____

Français, histoire- géographie, éducation civique :	4,30 h
Mathématiques Sciences Physiques et chimiques :	4 h
Langue vivante :	2 h
Arts appliqués, cultures artistiques :	1 h
Education Physique et sportive :	2 h
	(3 h en 1 ^{ère} et Terminale)
Accompagnement individualisé :	2 h 30
Période de formation en milieu professionnel (stages individuels en entreprise) :	22 semaines sur les 3 ans

Découverte de la réalité du monde du travail, d'installations techniques et des systèmes de production automatisée des entreprises voisines de l'établissement potentiellement pourvoyeuses d'emplois.

BAC PROFESSIONNEL

Laboratoire - Contrôle qualité (Inscription en 2nde Pro ABIL)

Conditions d'admission

Admission en classe de seconde professionnelle après une classe de 3^{ème}.
Possibilité d'admission en classe de première après une seconde GT.
Un CAP ETL ou toute autre formation en cohérence avec le BAC Pro «Laboratoire Contrôle Qualité»



Aptitudes nécessaires

- Motivation pour le travail en laboratoire.
- Sens de l'organisation, précision, sens de l'observation, rigueur,
- Autonomie et esprit d'équipe
- Capacités à communiquer



Débouchés et perspectives d'emplois

Le titulaire de ce Bac Pro Laboratoire Contrôle Qualité peut travailler comme technicien dans les secteurs de l'alimentation, de la santé humaine et animale, de l'environnement, des industries cosmétiques et pharmaceutiques, de la production agricole de l'industrie chimique et des laboratoires scientifiques.

Conditions de diplômes

A l'issue des premières années de formation, l'élève peut obtenir de diplôme de BEPA «Alimentation, bio-industrie et Laboratoire» spécialité «Travaux de laboratoires»

Une partie du Bac Pro s'obtient en contrôle continu, l'autre en examen final.

S'il le souhaite, le titulaire du Bac pro Laboratoire Contrôle qualité peut entrer dans une cycle d'enseignement supérieur court :

- BTS Qualité dans les industries Alimentaires et dans les Bio-industries
- BTSA notamment dans les options «analyses Biologiques et Biotechnologiques», «sciences et Technologies des Aliments», «Gestion et Maîtrise de l'eau», «Technico-commercial»
- BTS «Biotechnologies», «Bio-analyses et contrôle», Analyse de biologie médicale»...



Module d'enseignement	Discipline	Seconde Pro «ABIL»	Première et Terminale
Langue française/langages	Français et documentation	2 h	3 h
	Histoire et Géographie	1 h	1,5 h
	Education Socio Culturelle	1 h	1,5 h
Langue et cultures étrangères	Anglais ou Espagnol	2 h	2 h
Motricité/Santé et socialisation par la pratique des activités physiques et sportives	Education Physique et sportive	2 h	2 h
Culture scientifique et technologique	Mathématique Informatique Physique/Chimie Biologie Sciences économique et sociale Gestion	5 h	7 h
Enseignement professionnel	Physique/Chimie Biologie/Écologie Microbiologie <i>Module d'adaptation professionnelle : contrôle de l'environnement du territoire</i>	11 h dont 6 de travaux pratiques	7 h dont 5 de travaux pratiques
Mise à niveau et soutien		90 h	
Activités pluridisciplinaires		30 h	112 h
EIE		60 h	112 h
Stage «Education à la Santé et au développement durable»		1 semaine	1 semaine
Travaux pratiques encadrés		1 semaine	2 semaines

Formation en milieu professionnel :
6 semaines en seconde
16 semaines en 1^{ère} et Terminale

BTS QUALITÉ

Dans les industries alimentaires et les Bio-industries Agroalimentaire - Pharmacie - cosmétologie

Objectifs de la Formation

Le BTS Qualité dans les industries Alimentaires et les Bio -Industries, diplôme de niveau III, prépare en deux années d'études après un baccalauréat, aux fonctions de Responsables Qualité.

Conditions d'admission

Peuvent être admis en classe de 1^{ère} années de BTS «QIABI» les jeunes titulaires ;

- d'un Bac S
- d'un Bac Technologique STL (Sciences et Technologies de Laboratoires).
- d'un Bac Technologique STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant)
- d'un Bac Professionnel LCQ
- d'un Bac Professionnel Bio-industries de Transformation

Organisation des études

La formation comprends :

- Les enseignements généraux
- les enseignements technologiques et professionnels.
- Un enseignement facultatif «langue vivante 2»
- 12 semaines de stage professionnel en industries alimentaires et en bio-industrie réparties sur les deux années de formation. Le diplôme s'obtient par examen final.



Débouchés et perspectives d'emplois

Le titulaire du BTS «QIABI» exerce les fonctions essentielles qui concourent à la réalisation de l'objectif «Qualité» dans les industries alimentaires et les bio-industries. Il joue un rôle important dans la définition, la mise en place, l'application et le suivi d'un système «Assurance Qualité» il peut aussi avoir la responsabilité du contrôle de conformité. Il est appelé à exercer des fonctions d'animateur dans le cadre des ses responsabilités en matière de qualité.

Le titulaire du BTS «QIABI» peut poursuivre ses études en licence professionnelle ou en préparant un certificat de spécialisation ou en entrant dans une classe préparatoire (Post BTS) au concours d'entrée en école d'ingénieur.



Une licence professionnelle : «innovation et qualité en Agroalimentaire» est ouvert sur l'établissement depuis septembre 2012 en lien avec le centre Universitaire Champollion et le LEGTA de la Roque à Rodez

Enseignement général

Français	82 h
Economie-Gestion	52 h
Langue vivante Anglais	52 h
Mathématiques	112 h

Enseignement Technologique et Professionnel

Microbiologie - biochimie - toxicologie	224 h
Génie industriel	304 h
Sciences des aliments	88 h
Techniques d'analyses : biochimiques, microbiologiques ; immunologiques, toxicologiques et sensorielles	386 h
Qualité	118 h
Informatique appliquée	60 h



Formation en milieu professionnel :
12 semaines dont 10 prises sur la scolarité

Enseignement facultatif :
Langue vivante 2, une heure par semaine

Sécurité :
Enseignement intégré aux disciplines scientifiques et technologiques

L'APPRENTISSAGE

L'apprentissage, pour quoi faire ? _____

L'apprentissage est une forme d'éducation alternée en entreprise et en Centre de Formation d'Apprentis L'apprentissage, pour quoi faire ?

L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique au CFAA et enseignement du métier chez l'employeur (de droit privé ou public) avec lequel l'apprenti a signé son contrat de travail.

L'alternance permet de se former à un métier et de s'intégrer plus facilement à la vie et la culture de l'entreprise.

C'est une véritable passerelle vers l'emploi et l'insertion professionnelle

Qui peut être apprenti ? _____

- Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus ;
- Certains publics peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise et les sportifs de haut niveau.

Quelles conditions de travail ? _____

L'apprenti est un salarié. Les lois, règlements, conventions collectives ... lui sont applicables. Les cours au CFAA sont obligatoires.

Quelle rémunération ? _____

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, l'apprenti bénéficie d'une rémunération variant en fonction de son âge ; en outre, sa rémunération progresse chaque nouvelle année d'exécution de son contrat. Le salaire minimum perçu par l'apprenti correspond à un pourcentage du Smic ou du SMC (salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé) pour les plus de 21 ans.

(Au 01/01/2019, montant du SMIC mensuel pour 35h : 1521.22€)

Ancienneté dans le contrat	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1° année	27 % du smic 410.13 €	43 % du smic 654.12 €	53 % du smic 806.25 €	100%
2° année	39 % du smic 593.28 €	51 % du smic 775.82 €	61 % du smic 927.94 €	
3° année	55 % du smic 836.67 €	67 % du smic 1019.22 €	78 % du smic 1186.55 €	

La rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords de convention collective ou branche professionnelle.

Comment se déroule la formation au CFAA antenne de Villefranche de Rouergue ?

- 41 semaines au CFA, soit 1440 heures réparties sur deux ans
 - 60 semaines en entreprise
 - Les diplômes se préparent par :
 - contrôle continue en cours de formation (CCF) 50%
 - examens terminaux 50%
 - Accompagnement personnalisé/renforcement réussite aux examens
- Equipements performants : laboratoire génie des procédés, atelier technologique, laboratoires de microbiologie et biochimie, laboratoires ExAO (expérimentation assistée par ordinateur), espace langues, ...
- Dans un établissement à taille humaine, dynamique et tourné vers l'innovation
- avec des possibilités d'hébergement et restauration sur place

BTSA STA SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Spécialité : aliments et processus Technologiques par apprentissage

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences et connaissances pour exercer des fonctions de technicien supérieur au sein d'entreprises agro-alimentaires, cosmétiques et pharmacologiques....

Débouchés

Intégrer le marché du travail

Votre diplôme en poche vous serez amené à travailler dans des industries du secteur agro-alimentaire. Vos missions seront principalement liées aux services production, mais également qualité, recherche et développement ou approvisionnement.

Exemple de métier :

Conducteur de ligne de production alimentaire, responsable de fabrication en agroalimentaire, responsable qualité en agroalimentaire.



Poursuivre ses études

Si votre souhait est de poursuivre vos études, vous aurez le choix entre préparer un certificat de spécialisation ou faire un second BTSA en un an afin d'acquérir des compétences complémentaires.

Il vous sera également possible de rejoindre un cycle universitaire et faire une licence professionnelle.

Condition d'admission

● Être titulaire d'un baccalauréat :

Bac pro aménagements paysagers, bac techno STAV, bac techno STL (Sciences et Technologies de Laboratoire), STI2D, S, bac pro bio-industries de transformation, ...

● Signer un contrat d'apprentissage.

Organisation de la formation

Contenu pédagogique sur 2 années de formation

- Génie Industriel	204 h
- Génie Alimentaire	184 h
- Economie	184 h
- Microbiologie	112,5 h
- Mathématique, statistiques	102,5 h
- Education physique sportive	102,5 h
- Français, documentation	82 h
- Accompagnement personnalisé	82 h
- Biochimie	82 h
- Langue vivante (anglais)	82 h
- Education socio-culturelle	82 h
- Module d'Initiative Local	52,5 h
- informatique	42 h
- Qualité	41 h

À savoir

Le titulaire du BTS sciences et technologies des aliments exerce ses activités dans les entreprises industrielles de fabrication de produits alimentaires. Il est capable d'organiser la production, depuis la fabrication jusqu'au conditionnement. Plus rarement, il intervient au laboratoire, dans un service qualité, recherche-développement ou approvisionnement et commercialisation des produits. Il peut exercer des fonctions, de chef d'équipe ou de responsable de fabrication, de responsable de traitement et de pasteurisation, de contremaître d'atelier. Dans le cadre de la production, il gère un atelier, planifie, répartit le travail au sein de son équipe, contrôle les équipements et la qualité des produits aux différents stades de la fabrication. Il anime et coordonne l'activité du personnel toujours en lien avec son encadrement, assure les relations avec les autres services, les fournisseurs et les clients.

Quelle que soit l'option dont est issu le technicien, il est capable d'assurer la conduite d'une chaîne de production alimentaire en veillant au maintien de conditions optimales. Il maîtrise la nature et les propriétés des aliments, ainsi que leurs évolutions au cours de la transformation industrielle (chimie, biologie, métabolismes microbiens).



BTSA ANABIOTEC

Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques : par apprentissage

Objectifs de la formation

Etre capable de comprendre et de mettre en œuvre une étude ou une recherche, de faire les analyses de contrôle et éventuellement de déclencher les mesures correctives.

Débouchés

- **Intégrer le marché du travail**

Votre diplôme en poche, les industries agroalimentaires, chimiques (produits azotés et agrochimiques, engrais...), les services de recherche et développement ou les services d'études (essais et analyses chimiques ou biologiques) dans tous les domaines (environnement, santé publique, production agricole) seront vos futurs employeurs.

Vous y exercerez des activités d'analyse et de contrôle, de recherche et développement, d'élaboration d'un protocole de recherche.

- **Continuer ses études**

Si votre souhait est de poursuivre vos études, vous aurez la possibilité de faire un second BTSA en un an ou de préparer un certificat de spécialisation.

Vous pourrez aussi intégrer sur concours une école supérieure en agronomie ou une école d'ingénieurs.



Conditions d'admission

- Être titulaire d'un baccalauréat :

Bac techno STL (Sciences et Technologies de Laboratoire), Bac technologique STAV « transformation », Bac professionnel LCQ (Laboratoire Contrôle Qualité), STI2D, S, ...

- Signer un contrat d'apprentissage

Programme / contenu

Enseignements communs aux BTSa

Français, communication, économie, informatique, mathématiques, anglais, EPS

- accompagnement au projet personnel et professionnel
- organisation économique, sociale et juridique
- techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- langue vivante (anglais)
- Education Physique et Sportive
- traitement des données
- technologies de l'information et du multimédia

Enseignements professionnels et techniques

Physique, chimie, biologie, microbiologie, mathématiques ...

- gestion organisation du laboratoire
- le contrôle
- l'analyse
- les méthodes instrumentales appliquées
- les techniques d'analyses biologiques, biochimiques et microbiologiques applications analytiques
- procédés biotechnologiques
- projet expérimental
- module d'initiative locale

À savoir

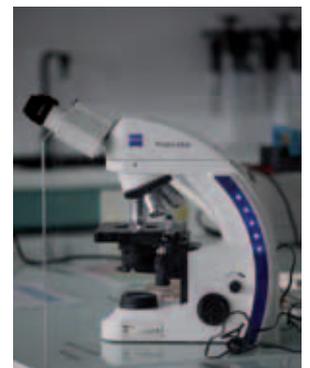
Le BTSa ANABIOTEC forme aux fonctions de technicien de laboratoire.

L'élève apprend à préparer et à mettre en œuvre des analyses indispensables en biologie, biochimie, microbiologie et chimie ainsi qu'à réaliser des procédés biotechnologiques. Il est entraîné au fonctionnement des différents appareillages et à la prise de mesures. Il sait organiser son travail en respectant les recommandations d'hygiène et de sécurité, la réglementation et la démarche qualité adaptées.

Il sait concevoir un plan de contrôle et mettre en place un système analytique.

Sa formation porte aussi sur l'interprétation et la restitution des résultats.

Le technicien travaille dans les industries agroalimentaires, chimiques ou pharmaceutiques, dans l'environnement, l'agriculture ou la recherche.



ATELIER TECHNOLOGIQUE

Présentation

L'Atelier Technologique est une micro entreprise agroalimentaire à vocation pédagogique qui assure l'adaptation et la formation aux réalités pratiques, techniques et économiques. Il contribue à la démonstration, à l'expérimentation et à la diffusion de techniques nouvelles.

Objectifs

L'atelier Technologique constitue l'outil support privilégié de formation des élèves, étudiants, apprentis et stagiaires. Il offre la possibilité de mise en situations pédagogiques diversifiées conduites sous la responsabilité des enseignants et techniciens, (mini stages, tutorat, chantiers, études, projets, pratiques encadrées ...)

L'atelier Technologique permet principalement :

- L'apprentissage des techniques et pratiques professionnels et des règles de sécurité dans des situations proches de la réalité professionnelle.
- l'observation d'un cycle de production qui s'accompagne de l'enregistrement de données et de leur interprétation
- la connaissance et l'analyse des réalités professionnelles et du fonctionnement d'une entreprise.
- l'aide à la prise de décision au travers de l'étude de cas.



Actions

L'atelier contribue également :

- à l'adaptation à l'emploi et à l'insertion
- au développement, et notamment la démonstration, à l'expérimentation à la production de références et à la diffusion de techniques et méthodes nouvelles en direction des acteurs économiques
- à l'animation rurale
- à la coopération internationale (accueil de stagiaires, expertises auprès de partenaires étrangers ...)



PÔLE SCIENTIFIQUE

Des laboratoires scientifiques équipés et performants : _____

- Physique - chimie (EXAO)
- Biologie - Ecologie
- Biochimie et microbiologie
- Génie des procédés

Les équipements scientifiques de hauts niveaux sont en permanence renouvelés par le biais de financements du Conseil Régional Occitanie.



Des personnels qualifiés : _____

- Une équipe technique (techniciens et aides de laboratoire) gère et anime la logistique des laboratoires au service des apprenants et des enseignants.
- Des enseignants qualifiés et expérimentés utilisent en permanence cet outil de haut niveau.



Une politique de partenariat ouverte à différents secteurs d'activités : _____

En lien avec l'Atelier Technologique, les laboratoires et en particulier celui du Génie des procédés permettent de s'ouvrir à de partenariats avec des entreprises de différents secteurs professionnels (agroalimentaire, cosmétologie, pharmacologie ...) et des agrotransformateurs.

Le développement des partenariats avec des acteurs du territoire permettra de réaliser des actions de transfert de technologie.

LE « TRANSFORMER AUTREMENT »

L'atelier s'engage dans la politique du transformer autrement qui vient en complément du produire autrement.

- Travailler principalement des produits sous signes officiels de qualités (agrément BIO, passage de la plupart de nos matières premières en Indication Géographique Protégée ou Appellation d'Origine Controlée)
- Continuer le travail engagé sur les circuits de proximité
- Ne plus utiliser d'additif, de conservateur ou de colorant
- Intégrer les économies d'eau avec la mise en place de techniques de nettoyage et de désinfection moins consommatrices d'eau

