BAC PRO

Laboratoire Contrôle Qualité

1ère session 2025

Métiers de l'alimentation-Bio-industrie de laboratoire

Le technicien de laboratoire réalise des prélèvements d'échantillon. Il conduit des contrôles et des analyses dans le respect des procédures en vigueur. Il enregistre les résultats d'analyse, identifie les résultats non conformes et rédige des comptes-rendus. Il planifie son travail en fonction des tâches à effectuer et de l'organisation du laboratoire. Il assure aussi le bon fonctionnement des installations.
Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels qu'il utilise. Il peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Il travaille en équipe et peut avoir à la manager.

Débouchés

Après un bac pro LCQ, son titulaire travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bio agriculture ou de l'environnement.
Il peut travailler au sein de laboratoires de contrôles dans des entreprises, dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoire départementaux, INRA, écoles vétérinaires ou d'agronomie...).

Métier(s) accessible(s) :

- Technicien de laboratoire secteur agroalimentaire
- Technicien de laboratoire d'analyses
- Technicien "Analyse-contrôle chimie"
- Technicien "Bactériologiste contrôle, fabrication"
- Technicien de contrôle analytique industrie pharmaceutique

Accès à la formation

Après une classe de 3ème, 2nde pro Métiers de l'alimentation-Bio-industrie de laboratoire ou admission avec sélection (CAP Employé technique de laboratoire)

Qualités requises :

- Intérêt pour les sciences
- Rigueur
- Minutie
- Autonomie
- Polyvalence
- Capacité de travailler en équipe et de s'adapter
- Disponibilité

Programme

Classe de 2nde

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire-Géographie	1h
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h
E.P.S.	2h
Biologie-Ecologie	0h30
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie pratiques encadrées	0h30
Biochimie – Microbiologie – Biotechnologie	4h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie pratiques encadrées	0h30
Physique-Chimie	2h
TIM	1h
SESG/Gestion entreprise	2h30
Génie Alimentaire	3h
Sc et tech professionnelle	1h

Classe de 1ère et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h45
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	3h
Mathématiques	2h30
Physique-Chimie	5h
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	1h
Physique-Chimie – pratiques encadrées	0h30
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie	0h30
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie pratiques encadrées	0h30
Sciences et technique professionnelles	1h

BAC PRO

Laboratoire Contrôle Qualité

Enseignements professionnels

- **Contexte socioprofessionnel** : découverte de la diversité des structures de laboratoire, activités des différents secteurs
- **Organisation et fonctionnement** : organisation du laboratoire, démarche qualité, opérations de maintenance courante
- **Analyses** : objectifs des analyses, méthodes d'analyse physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques, choix des méthodes
- **Travail en laboratoire** : opérations d'analyse en fonction des instructions et des modes opératoires fournis, mise en œuvre des analyses, traitement des résultats

Stage

Stage(s) en milieu professionnel : 15 à 17 semaines dont 13 semaines prises sur la scolarité.
Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine
Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.
Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :
- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Examen

E1 : Approche scientifique et technologique
- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique, coeff. 1.25
- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre, coeff. 0.5
- Exploiter la modélisation d'un phénomène, coeff. 1.25

E2 : Culture humaniste
- Analyser l'information, coeff. 0.5
- Elaborer une pensée construite, coeff. 1
- Formuler un point de vue argumenté et nuancé, coeff. 1.5

E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel
- Exprimer ses aspirations dans une culture commune, coeff. 0.75
- Positionner son projet professionnel, coeff. 0.25
- Communiquer avec le monde, coeff. 1

E4 : Engagement dans un projet collectif
- Développer un mode de vie actif et solidaire, coeff. 1
- Mettre en œuvre un projet collectif, coeff. 0.5
- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif, coeff. 0.5

E5 : Techniques professionnelles
- Situer les activités d'analyse et de contrôle dans leur contexte, Raisonner le choix des méthodes et des appareillages coeff. 2

E6 : Expérience en milieu professionnel
- Situer l'activité des laboratoires dans leur contexte socioprofessionnel, Communiquer en situation professionnelle, Contribuer à la gestion et au fonctionnement du laboratoire dans le respect des procédures et des règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement coeff. 3

E7 : Pratiques professionnelles
- Réaliser les analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques biologiques adaptées aux objectifs retenus dans le respect des procédures règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement coeff.4
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 1

Epreuve facultative : points > 10
Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS(A).

Poursuite d'études conditionnelle :
- BTS Bioanalyses et contrôles
- BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques

Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Aude (11)
Limoux - Lycée privé Saint-Joseph Limoux (Privé) /
Aveyron (12)
Villefranche-de-Rouergue - Lycée général, technologique et professionnel agricole Beauregard (Public) /
Gers (32)
Auch - Lycée professionnel agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant - site de Lavacant (Public) /
Hérault (34)
Castelnau-le-Lez - Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (Public) /

BAC PRO

Laboratoire Contrôle Qualité

I *Formation initiale*

A *Formation en apprentissage*

Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse