



# BAC PRO BIO INDUSTRIE DE TRANSFORMATION

## LE METIER

AGRONOMIE - COSMETIQUE - PHARMACEUTIQUE

Le titulaire d'un BAC PRO BIT est un opérateur ou technicien de fabrication hautement qualifié, occupant différents postes de travail en fabrication et au conditionnement.

Intervenant en général sur des process discontinus, il utilise différentes machines de transformation, de cuisson ou de conservation et de conditionnement. Il assure la maintenance de premier niveau

Il est autonome et doit être capable d'effectuer les différents contrôles requis (contrôle avant et après fabrication du produit) dans le cadre de son activité et en rendre compte. Il participe éventuellement à la mise en oeuvre voire à l'animation d'un plan qualité. Il effectue les tâches nécessaires à la mise en marche et au bon fonctionnement des machines afin de réaliser des produits conformes aux exigences.

il peut être amené à exercer des fonctions d'encadrement intermédiaire, et à piloter des opérateurs saisonniers. Il est en général en relation directe avec le chef d'atelier.

## CONDITIONS D'ACCÈS

16-25 ans à l'entrée en formation.

- 15 ans sortant de 3ème avec certificat de scolarité
- 16 ans à la date du début du contrat d'apprentissage
- + de 26 ans si personne reconnue handicapée

## STATUT

Apprenti avec couverture sociale

Salaire compris entre 25 et 61 % du SMIC (modulable selon convention collective)

Carte étudiant des métiers délivrée

## ADMISSION

Contrat d'apprentissage.

Dossier d'admission du CFA.

## DURÉE

2 à 3 ans selon le niveau d'entrée

## ALTERNANCE

1 semaine par mois au CFA

- 20 semaines au CFA et 25 à 26 semaines en entreprise/an

- 5 semaines de congés payés/an

## DIPLÔME/Modalités d'évaluation

BAC PRO BIT (Niveau IV) en Contrôle Continu et épreuves terminales.

## POURSUITES D'ÉTUDES

Brevet de Technicien Supérieur STA, BTS Anabiotech, CS production transformation et commercialisation.

## DEBOUCHES

Opérateur de production, Technicien de fabrication - Animateur d'équipe - Responsable de machine - Assistant qualité ou R&D ...

## LE PARCOURS DE FORMATION

### ENSEIGNEMENT GENERAL

Anglais - Droit au travail - Education artistique - Éducation physique et sportive - Français - gestion et économie d'entreprise - Histoire - Géographie - Mathématiques - Physique

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Biochimie - Microbiologie - Biologie - Génie industriel - Génie des procédés - Sciences et technologies des bio-industries - Génie alimentaire - Travaux pratiques

### MODULES SPECIFIQUES A L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Présentation de la filière agroalimentaire - Qualité - HACCP - Hygiène des produits, valorisation des déchets - Transformation des produits - Technologie des IAA - Gestion des déchets - Veille technologique - Gestion de l'énergie.

## PARTICULARITÉS

- Services : suivi de formation et d'insertion
- Conseil Régional d'Aquitaine : financement de la formation et aide financière (selon conditions : transport, restauration, hébergement et Fonds Social d'Aide à l'Apprenti).

## LIEU DE FORMATION

BLANQUEFORT : 05 56 35 61 15

## POUR EN SAVOIR PLUS

Formation :

05.56.35.61.15 ou [cfa.blanquefort@educagri.fr](mailto:cfa.blanquefort@educagri.fr)

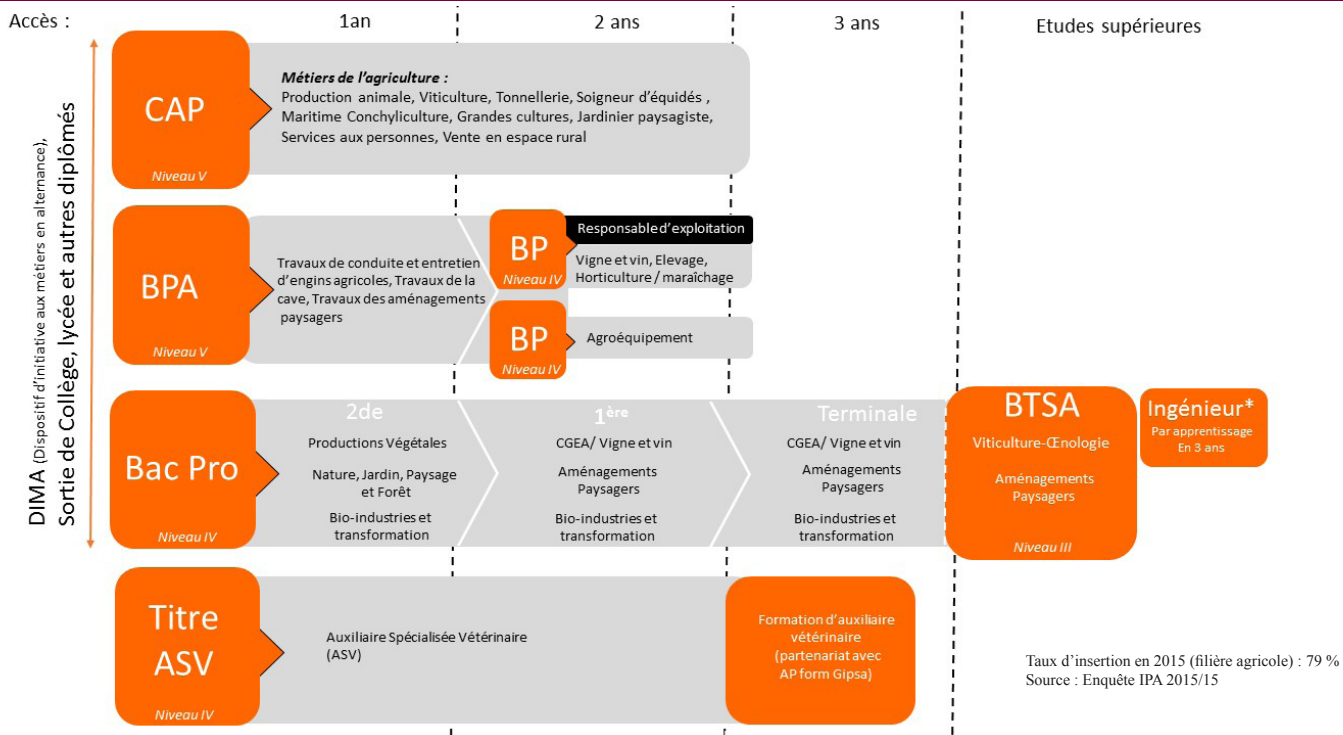
Préinscription en ligne : [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com)

Rubrique : «Choisir sa formation»

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



## MON CDFA AGRICOLE >>> MA FORMATION >>> MON MÉTIER



## Ma formation en alternance : plus qu'un diplôme !

- >>> Je signe mon **contrat de travail** avec mon employeur, qui désigne mon **Maître d'Apprentissage**.
- >>> Je m'inscris au CFA, qui désigne un **Formateur Référent**, organise ma formation, la préparation de mon diplôme et mon **insertion professionnelle**.
- >>> Je bénéficie d'un état des lieux de mes connaissances, groupes de progression, techniques de recherche d'emploi.
- >>> Je suis ma formation **en alternance entre mon entreprise et mon CFA** (12 à 20 semaines par an au CFA, suivant le diplôme préparé).

## ...SUR TOUT LE DÉPARTEMENT !!

**BLANQUEFORT**  
87 avenue du Général de Gaulle  
33295 BLANQUEFORT CEDEX  
05 56 35 61 05

**LA TOUR BLANCHE**  
33210 BOMMES  
05 57 98 02 70

**LA REOLE**  
Place Saint Michel  
33190 LA REOLE  
05 56 61 02 95

**LA TESTE-DE-BUCH**  
1 Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE-DE-BUCH  
05 56 83 77 07

**LATRESNE**  
1 Route de Cénac  
33360 LATRESNE  
05 56 21 01 47

**LIBOURNE-MONTAGNE**  
7 Le Grand Barrail  
33570 MONTAGNE  
05 57 40 03 09

**PUGNAC**  
Lieu Dit «raison»  
33710 PUGNAC  
05 57 68 87 97

**REIGNAC**  
3 le grand verger  
33860 REIGNAC  
05 57 68 87 97

**BAZAS**  
12 avenue de la République  
33330 BAZAS  
05 56 65 01 65

