

Pauline
Brun

Technicienne
Laboratoire

PAULINE | PROMOTION 2011

Après ma troisième au Mandailles, j'ai suivi la formation Bac Pro LCQ, durant cette formation j'ai appris les bases sur la microbiologie, appris à manipuler durant les TP de chimie et microbiologie. Les projets proposés aux élèves durant les deux ans (Première et Terminale) permettent d'apprendre à travailler avec d'autres personnes. Les stages en entreprise sont très importants et permettent de se rendre compte de la réalité du travail. Ce que j'ai aimé aussi durant ces trois ans sont les visites de nombreuses entreprises de différents domaines (coopérative fruitière, viticole...).

Après le bac pro j'ai suivi la formation du BTS ANABIOTEC au lycée les Mandailles. Et j'ai tout de suite trouvé du travail je suis maintenant technicienne de laboratoire en œnologie. Au Mandailles le suivi des professeurs auprès des élèves est très sérieux et permet aux jeunes qui veulent travailler de réussir pleinement. ■

Bénédicte
Bongard

MADAME BONGARD | MÈRE D'ÉLÈVE ET MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU LYCÉE

J'aime l'esprit qui règne dans cette école, les professeurs, les éducateurs et les membres de foyers travaillent ensemble ce qui fait une unité que je n'ai trouvée nulle part ailleurs. Le jeune est accueilli tel qu'il est, il est encouragé, soutenu et chacun a le souci de le faire grandir intellectuellement, humainement et même spirituellement. ■

Benjamin
Bello

Technicien
Laboratoire

BENJAMIN | 21 ANS

J'ai effectué un Bac Pro LCQ pour répondre à mes exigences personnelles concernant le domaine des sciences qui me passionne depuis tout petit. Une belle expérience qui m'a permis d'effectuer des stages dans différents secteurs afin de me donner un aperçu sur le monde du travail et les diverses applications des sciences dans ce domaine professionnel.

Ce bac pro m'a également permis de poursuivre mes études avec un BTS Anabiotec qui s'est parfaitement déroulé au sein du lycée. J'aurais également pu continuer des études supérieures plus importantes mais j'ai choisi de partir travailler. Une belle preuve que même un Bac Pro peut accéder à de hautes études et n'est pas une voie de garage.

Je travaille actuellement au LBAA à Bourg-de-Péage où j'exerce le métier de technicien de laboratoire, analysant des produits alimentaires entre autres, où j'effectue également des autopsies dans le domaine agricole. ■

Monsieur
et Madame
Thon

Parents d'élève

MR ET MME THON | CHATUZANGE LE GOUBET

C'est lors d'un stage de découverte en entreprise organisé en quatrième que notre fille a découvert le travail d'un laboratoire d'analyses médicales. Pour elle, ça a été le déclic. Elle ne souhaitait pas continuer des études générales et préférait s'orienter vers des études professionnelles. Nous sommes donc venus aux portes ouvertes organisées par le lycée afin de découvrir les formations proposées. Nous avons discuté avec les enseignants et nous avons visité les lieux. Nous avons découvert un lycée «familial» de petite taille mais disposant d'un équipement très complet et d'une équipe pédagogique très présente. Nous avons tout de suite ressenti que leur but était d'aider chaque jeune à réussir.

Notre fille a passé 6 ans au lycée. Elle a commencé par un BEP laboratoire et a fini avec un BTS Anabiotec. Les six années ont été intenses car la formation impose un rythme de travail très soutenu mais les enseignants ont été très présents. Ils l'ont soutenue, encouragée et les premiers résultats sont très vite apparus. Elle a appris à travailler en équipe, à être très rigoureuse et soignée dans son travail. Ses nombreux stages lui ont permis d'être confrontée très vite au monde du travail et à ses exigences. Aujourd'hui, après avoir obtenu une licence professionnelle avec mention, elle vient de décrocher un CDI dans un laboratoire de recherche à Marseille.

Je tiens à remercier chaleureusement le lycée des Mandailles qui lui a enseigné la valeur du travail, le respect des autres et qui lui a permis de faire de belles rencontres. S'il y a eu des larmes, il y a eu aussi beaucoup de fous rires. Merci. ■

Elsa
Garnier

Etudiante
BTS
Anabiotec



ELSA | PROMOTION 2013

Suite à un stage d'observation de Troisième j'ai décidé de m'orienter dans le domaine du laboratoire. J'ai donc fait mes trois années de bac pro LCQ aux Lycées «Les Mandailles». J'ai pu effectuer un stage chaque année ce qui m'a permis de découvrir plusieurs types de laboratoires. La première année j'ai effectué mon stage dans le laboratoire d'une coopérative vinicole. J'ai pu faire des analyses physico-chimiques et microbiologiques. La deuxième année j'ai fait mon stage dans un laboratoire de biologie animale et alimentaire, où j'ai pu effectuer des contrôles microbiologiques. Enfin en terminale j'ai fait mon stage dans une entreprise pharmaceutique. J'ai pu faire des analyses chimiques et mettre en place des tableaux d'évaluation du risque chimique pour les techniciens.

Ne souhaitant pas me spécialiser tout de suite, j'ai donc poursuivi mes études en BTS Anabiotec aux Mandailles. En effet nous étudions à la fois la chimie, la biologie et la microbiologie, de ce fait, il me permet de ne pas me fermer des portes.

J'envisage actuellement une poursuite d'études en licence professionnelle. ■



UN PLAN JOB, UN STAGE, DES CONTACTS, DES CONSEILS
LE RÉSEAU ENTRE ANCIENS ÉLÈVES DES MANDAILLES...

www.lycee-mandailles.com



LES MANDAILLES
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ

LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ «LES MANDAILLES»

18, rue du Stade - 26330 CHATEAUNEUF-DE-GALAURE

Tel : (+33) 04 75 68 61 22 | Fax : (+33) 04 75 68 68 28

Mail : secretariat@lesmandailles.fr | www.lycee-mandailles.com



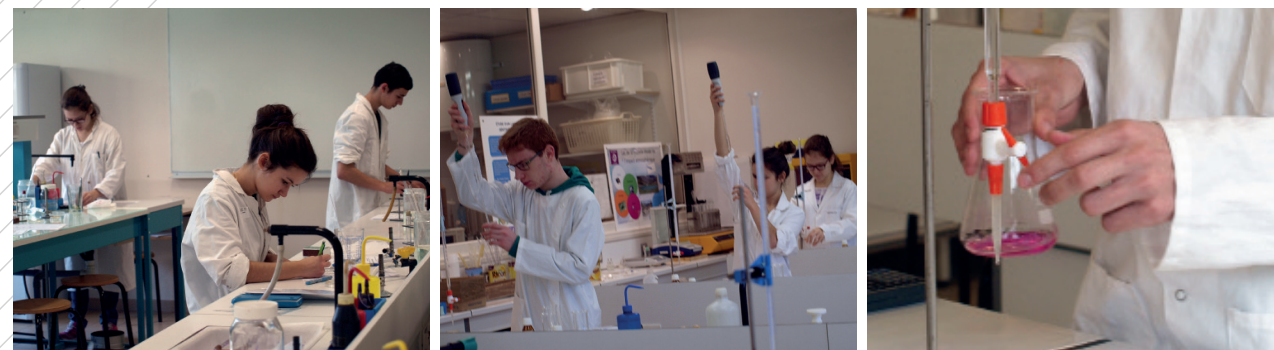
LES MANDAILLES
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ

BAC PRO | LABORATOIRE ET CONTRÔLE QUALITÉ (LCQ) ALIMENTATION - BIOINDUSTRIE - LABORATOIRE (ABIL)

Seconde - Première - Terminale

PRÉSENTATION ➤ BAC PRO LABORATOIRE ET CONTRÔLE QUALITÉ

Vous êtes intéressé(e) par les sciences du laboratoire. Vous recherchez une formation technologique et professionnelle incluant des périodes de STAGES (de 16 à 21 SEMAINES) EN ENTREPRISES.



LE BAC PRO «LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ», est une formation qui se déroule sur trois années (2nde, 1^{ère} et Terminale).

OBJECTIFS

Cette formation permet d'accéder aux métiers du laboratoire dans les secteurs de la sécurité alimentaire.

- Agriculture (Production agricole, animale et végétale).
- Environnement.
- Industrie agroalimentaire.
- Santé animale et humaine.
- Industrie cosmétique.
- Industrie pharmaceutique et chimique.

C'est un diplôme de niveau IV finalisant un cycle d'étude de trois années. La formation permet de poursuivre en études supérieures dont le **BTSA ANABIOTEC** au lycée des Mandailles.

LES TYPES ET OPPORTUNITÉS DE STAGES

en laboratoire sont variés :

- Coopératives agricoles.
- Agroalimentaire (Biscuiterie, fromageries, caves vinicoles).
- Environnement (Épuration des eaux, analyse du sol, air).
- Santé animale (Laboratoire vétérinaire).
- Industrie pharmaceutique (Production et officines).
- Cosmétique (Production et développement).
- Médical.
- Industrie chimique et matériaux.
- Laboratoires de recherche (INRA, Laboratoires privés).
- Production végétale (Semencier, production in-vitro).

PRATIQUE ➤ UNE FORMATION QUI VALIDE DEUX DIPLÔMES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français | Mathématiques | Histoire-Géographie | Anglais | Sciences économiques | Education socioculturelle
Éducation Physique et Sportive

MATIÈRES SCIENTIFIQUES ET PROFESSIONNELLES

Biologie | Chimie et Physique | Microbiologie | Biochimie | Génie alimentaire

OPTIONS FACULTATIVES EPS : Rugby | Course tout-terrain

Pour les élèves débutants ou confirmés - Permet un gain de points pour le BAC

ENTRÉE EN SECONDE

pour valider un BEPA

ENTRÉE OU POURSUITE EN PREMIÈRE

pour valider un BAC PRO

CONDITIONS D'ADMISSION

- Après la Troisième.

DÉLIVRANCE DU BEPA

- Le parcours pour les élèves issus de la Seconde Pro ABIL est validé par un B.E.P.A. (Brevet d'Études Professionnelles Agricole) en cours de formation durant l'année de première.
- 2 épreuves orales + 1 épreuve écrite en Seconde.
- 1 épreuve pratique en Seconde et en Première.
- Oral du stage de Seconde, en Première.

LES + DE LA SECONDE PRO

- Des TP dédoublés toutes les semaines en Chimie, Microbiologie, Biologie et Informatique (7 h/semaine).
- Un stage en entreprise d'une durée de 5 semaines.
- Un stage collectif lié à la santé et au développement durable comme par exemple des sorties dans le Vercors et les Calanques.
- Des heures de soutien en Mathématiques et Français.
- Des visites de petites et moyennes entreprises en lien avec l'agro-alimentaire pour découvrir et former aux métiers de la production.
- Du soutien en méthodologie permettant aux élèves de rédiger un CV, lettres de motivation. Aide pour l'organisation du travail.
- Des heures de soutien en dehors du temps scolaire assurées par les enseignants.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Elèves provenant d'une Seconde Professionnelle ABIL.
- Elèves provenant d'une Seconde Générale Technologique.
- Les élèves ayant accompli une année complète dans une autre Première.
- Les titulaires d'un diplôme de niveau V.

DÉLIVRANCE DU BAC

L'obtention du diplôme se fait pour 50 % en contrôle continu (contrôles certificatifs en cours de formation) et pour 50 % en 5 épreuves terminales : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Sciences (chimie, biologie et microbiologie), une soutenance orale du rapport de stage.

LES + DE LA PREMIÈRE

- Des TP dédoublés toutes les semaines en Chimie, Microbiologie, Informatique et Documentation (5 h/semaine).
- Un stage en entreprise d'une durée de 6 à 8 semaines.
- Un stage collectif lié à la santé et au développement durable sous forme de visites.
- Préparation à l'oral du BEPA.
- Des heures de soutien en Microbiologie et en Chimie.
- Gestion des déchets, hygiène et sécurité.

LES + DE LA TERMINALE

- Des TP dédoublés toutes les semaines en Chimie, Microbiologie, et Biologie (7 h/semaine).

Appliqués à :

- l'analyse du vin, vinification ;
- la santé animale et humaine ;
- la production végétale et l'écologie ;
- l'analyse des produits agroalimentaires ;
- l'analyse des eaux potables et polluées ;
- l'utilisation des différentes techniques chimiques et d'extraction.
- Un stage en entreprise d'une durée de 8 semaines.

Formations complémentaires

- Prévention Secours Civique de niveau 1 (PSC 1) ;
- Attestation de Formation aux Gestes de Premiers Secours de niveau 1 (AFGSU 1).
- Prévention incendie ;
- Préparation aux épreuves du BAC
- Semaine de révision ;
- Préparation à l'oral du rapport de stage.

