



LES MANDAILLES

les Foyers de Charité
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ



LE BTS A

Aktéap
CFA

B TSA ANABIOTEC ANALYSES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Le lycée des MANDAILLES est partenaire d'**Aktéap** qui propose une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Vous souhaitez poursuivre ou reprendre vos études, accompagnées par une équipe éducative très compétente, stable, motivée, soudée et disponible.

Notre projet aux Mandailles a pour but un enseignement de qualité et une formation professionnelle en alternance en plus d'une vraie connaissance du monde du travail, par des partenariats avec des professionnels.

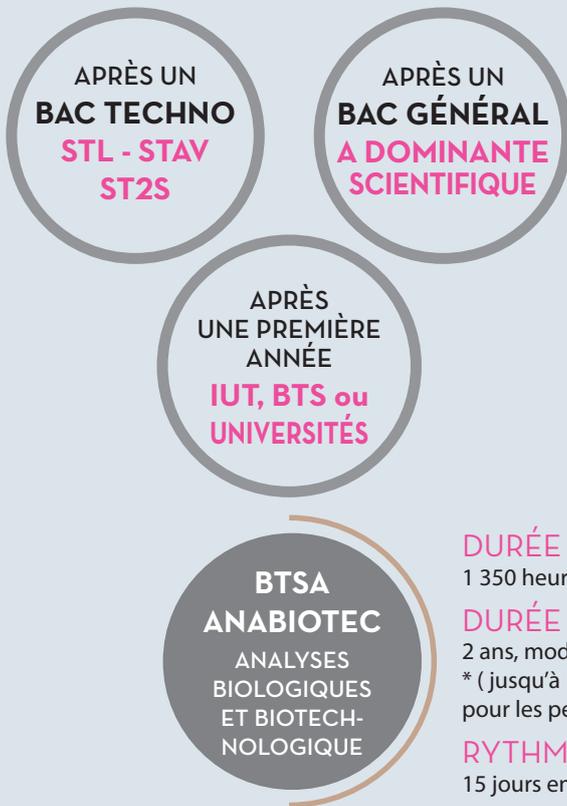
Mais la formation serait incomplète, si nos étudiants n'étaient pas formés aussi humainement afin que chaque étudiant accueilli dans un climat de confiance soit attentif à son comportement, soit respectueux des valeurs humaines défendues par l'établissement.

WWW.LYCEE-MANDAILLES.COM

BTSA ANABIOTEC

ANALYSES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

FORMATION PAR APPRENTISSAGE



PRÉREQUIS

- Âge : jusqu'à 29 ans révolus.
- Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Les apprentis doivent avoir un bon niveau en science pour aborder ces deux ans de formation pour acquérir des capacités techniques en sciences analytiques.

DURÉE DE LA FORMATION :

1 350 heures (sur 2 ans).

DURÉE DU CONTRAT :

2 ans, modulable en fonction du positionnement * (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

RYTHME DE L'ALTERNANCE :

15 jours en UFA / 15 jours en entreprise.

NIVEAU DE SORTIE :

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+2.

CODE DIPLÔME : 323 221 11 - Code RNCP : 15516

OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme peut être amené à travailler dans deux domaines distincts : la recherche (appliquée ou recherche et développement) ou l'analyse et le contrôle. 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.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.



4, rue de l'Oratoire - 69300 Caluire-et-Cuire
04 72 10 94 07 - contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901 - Numéro UAI : 06937645 - N°SIRET : 50304921500026

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternants et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage. Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant (Plan de travail, auto-évaluation).

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

CONTENU DE FORMATION

MATIÈRES GÉNÉRALES

- C1. S'exprimer, communiquer et comprendre le monde ;
- C2. Communiquer dans une langue étrangère ;
- C3. Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se socialiser ;
- C4. Mettre en œuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données.

MATIÈRES PROFESSIONNELLES

- C5. Organiser le fonctionnement du laboratoire en tenant compte des contraintes normatives, qualitatives, économiques et environnementales ;
- C6. Concevoir un plan de contrôle en fonction des secteurs concernés (alimentation, agriculture, environnement, santé humaine et animale) ;
- C7. Raisonner le choix et la mise en place d'un système analytique ;
- C8. Conduire la réalisation des analyses en autonomie dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et de sécurité ;
- C9. Participer à la mise en œuvre de procédés biotechnologiques ;
- C10. Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur ANABIOTEC pour faire face à une situation professionnelle.

ACCESSIBILITÉ P.M.R. DES LOCAUX

Oui totale.

LES + DE LA FORMATION

• ENGAGEMENTS ET PARTENARIATS :

Environnement : Parc national des Ecrins, Parc National des Calanques ;

Agroalimentaire : Miellerie, centre de production, viticulture œnologie ;

Agriculture/ Agronomie : Trufficulture drômoise, semences.

Toxicologie : Fondation Rovaltain sur Valence ;

Industrie : production papetière ;

Préparation au diplôme de préleveur sanguin.

• RESTAURATION

Self sur place, salle repas équipée de micro-ondes + stockage de repas froid dans réfrigérateur en salle de classe.

Commerces alimentaires et de restauration à proximité.

• HÉBERGEMENT

Internat sur place, Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA.

MATÉRIEL / ÉQUIPEMENT

Quatre salles de TP : microbiologie, chimie, biologie et biotechnologie, équipées de CPG, HPLC, PCR, microtomes, plateforme d'imagerie, bioréacteurs, PSM, microscopes, kjeldahl, étuves...



ÉVALUATIONS CERTIFICATIVES SESSIONS D'EXAMEN *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
Matières générales et professionnelles	50 %	CCF	Écrit, Oral et Pratique
Français	50 %	Ponctuelle en fin de formation	Écrit
Sciences			Écrit
Epreuve professionnelle sur la rédaction d'un rapport			Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

RÉFÉRENCES

	2019	2018	2017
BTS / BTSa titre Bac +2	82,24 %	80,73 %	80 %

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Au sein d'une équipe de recherche, le technicien participe à la réalisation de protocoles de recherche. Il peut être sollicité pour conseiller les laboratoires sur les sites de production, valider des procédures d'analyses, tester de nouveaux équipements.
- Au sein d'un département de contrôle et analyses, ses activités sont notamment organisées autour de l'analyse et le contrôle des matières premières, des encours et des produits finis ainsi que du process mis en œuvre pour optimiser la gestion matière et la qualité du produit.
- Au près des responsables d'ateliers de production, il peut participer à l'analyse des dysfonctionnements et de proposer des solutions.
- Ces fonctions d'analyse et de contrôle peuvent être exercées au sein d'un laboratoire sur un site de production, du laboratoire central d'une entreprise ou groupe ou dans un laboratoire prestataire de services.



DATES DE LA FORMATION

	Promo	Début	Fin (Examens inclus)
Année 1	2021-22	1/09/2021	30/06/2022
Année 2	2022-23	1/09/2022	30/06/2023

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES À COMPTER DE JANVIER 2021

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

MODALITÉS FINANCIÈRES

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti

- La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.
- Coût annuel moyen préconisé par *France Compétences* : 11 939 €.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de croissance).

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 11 à 25 ans	De 26 ans et +
Année 1	27 %	43 %	53 % *	100 % *
Année 2	39 %	51 %	61 % *	100 % *
Année 3	55 %	67 %	78 % *	100 % *

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC. En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

AIDES FINANCIÈRES DE L'APPRENTI (SOUS CONDITIONS)

- Aide pour l'acquisition du 1^{er} équipement ;
- Aide pour l'hébergement (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA) ;
- Aide pour la restauration (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA) ;
- Aide au financement du permis de conduire de 500 € pour les apprentis majeurs.

PUBLICS ACCUEILLIS

- Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

ACCÈS

Le Lycée Technique Privé « les Mandailles » est situé en région Auvergne - Rhône-Alpes, à Châteauneuf-de-Galaure (Drôme).

Il fait partie des établissements scolaires des Foyers de Charité.



LIGNES BUS : Vers Châteauneuf-de-Galaure
www.auvergnerhonealpes.fr



NORD : sortie N°12 - Autoroute A7 (Chanas)
SUD : sortie N°13 - Autoroute A7 (Tain l'Hermitage)



GARE TGV : Valence TGV ou Valence Ville
www.voyages-sncf.com

GARE TER : Saint-Vallier (26)
www.ter.sncf.com/rhone-alpes/

- Parking gratuit sur place ;
- Parking et places gratuits à proximité ;
- Parc à vélo.



18, rue du Stade - 26330 CHATEAUNEUF-DE-GALAURE
Tél : (+33) 04 75 68 61 22 | Fax : (+33) 04 75 68 68 28
Mail : secretariat@lesmandailles.fr
WWW.LYCEE-MANDAILLES.COM

