



LES MANDAILLES

les Foyers de Charité
LYCÉE TECHNIQUE PRIVÉ



LE LYCÉE
BAC PRO

LABORATOIRE ET CONTRÔLE QUALITÉ (LCQ)

SECONDE > PREMIÈRE > TERMINALE

**Vous êtes intéressé(e)
par les sciences du laboratoire.**
Vous recherchez une formation
technologique et professionnelle
préparant aux métiers des sciences
et du laboratoire :

- Agro-alimentaire ;
- Environnement ;
- Médical ;
- Vétérinaire ;
- Pharmaceutique ;
- Chimie ;
- Cosmétiques ;
- Production végétale...

WWW.LYCEE-MANDAILLES.COM

BAC PRO « ABIL » / « LCQ »

UNE FORMATION QUI SE DÉROULE SUR TROIS ANNÉES

TROISIÈME
BREVET
DES COLLÈGES

SECONDE
BAC PRO ABIL
ALIMENTATION
BIOINDUSTRIE
LABORATOIRE

PREMIÈRE
BAC PRO LCQ
LABORATOIRE
CONTRÔLE
QUALITÉ

TERMINALE
BAC PRO LCQ
LABORATOIRE
CONTRÔLE
QUALITÉ



SECONDE GÉNÉRALE
et
TECHNOLOGIQUE

De la **SECONDE** à la **TERMINALE LCQ**
stages en entreprises :
De 4 à 6 semaines en Seconde ;
De 14 à 16 semaines en Première et Terminale.

LICENCES PRO - UNIVERSITÉS
ÉTUDES SUPÉRIEURES - UNIVERSITÉS - PRÉPA
AUTRES BTS : Gestion et maîtrise de l'eau,
sciences et technologie alimentaires, technico-commercial

FORMATION DISPENSÉE PAR NOTRE LYCÉE
ÉTUDES SUPÉRIEURES
B TSA ANABIOTEC
ANALYSES BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

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 **B TSA 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).



UNE FORMATION QUI VALIDE DEUX DIPLÔMES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL (32h/Semaine)

Français : 2h00

Mathématiques : 2h00

Histoire-Géographie : 1h00 (Seconde et 1^{ère}) - 3h00 (Terminale)

Anglais : 2h00

Sciences économiques : 2h00 (Seconde) - 1h00 (1^{ère} et Terminale)

Éducation socioculturelle : 1h30

Éducation Physique et Sportive : 2h00

Informatique : 1h30

MATIÈRES SCIENTIFIQUES

ET PROFESSIONNELLES (18h/Semaine)

Biologie | Chimie et Physique | Microbiologie | Biochimie
Génie alimentaire

OPTIONS FACULTATIVES : EPS

Rugby | Hand-ball. Pour les élèves débutants ou confirmés
Permet un gain de points pour le BAC

1 ENTRÉE EN SECONDE

CONDITIONS D'ADMISSION

• Après la Troisième.

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 4 semaines.
- Un stage collectif lié à la santé (hygiène, addiction, discrimination, geste posture), à l'alimentation, l'environnement (lecture du paysage, sortie dans le Vercors) et au développement durable (gestion des déchets).
- 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.

2 ENTRÉE OU POURSUIVRE EN PREMIÈRE

* POUR VALIDER UN BAC PRO

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 cinq 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 7 à 8 semaines ;
- Un stage collectif lié à la santé et au développement durable sous forme de visites ;
- Des heures de soutien possibles dans certaines matières ;
- Aide personnalisée à l'orientation.

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 6 à 7 semaines ;
- Aide personnalisée à l'orientation.

Formations complémentaires possibles :

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



TÉMOIGNAGES

PAULINE | TECHNICIENNE LABORATOIRE

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 ANABIOTECH 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.

MADAME BONGARD | MÈRE D'ÉLÈVE

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.

MR ET MME THON | PARENTS D'ÉLÈVE

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.



RETROUVEZ D'AUTRES TÉMOIGNAGES :
www.lycee-mandailles.com

RÉSULTATS AUX EXAMENS

Sessions	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
%	100	90	96	100	94	100	90	91	100	91	80



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

