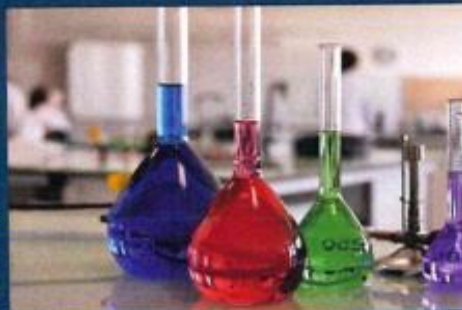


BAC PRO LCQ

LABORATOIRE
CONTRÔLE
QUALITÉ



POUR QUEL MÉTIER ?

■ Technicien
de laboratoire

DANS QUELS SECTEURS ?

- ✦ AGROALIMENTAIRE
- ✦ ENVIRONNEMENT
- ✦ CHIMIE
- ✦ AGRICULTURE
- ✦ SANTÉ HUMAINE, SANTÉ ANIMALE
- ✦ VITICULTURE, ŒNOLOGIE
- ✦ RECHERCHE SCIENTIFIQUE
- ✦ PHARMACEUTIQUE, COSMÉTIQUE

- TOUS SECTEURS NÉCESSITANTS :
- ✦ des contrôles qualité, des analyses de matières premières et de produits finis
 - ✦ la réalisation d'expériences ou d'essais
 - ✦ la préparation de solutions, de milieux, d'échantillons ...

QUALITÉS REQUISES

- motivation pour le travail en laboratoire, attrait pour les matières scientifiques
- sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, rigueur, précision
- autonomie, responsabilité, capacités de communication

BAC PRO LCQ



LABORATOIRE CONTRÔLE QUALITÉ

CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

- Matières générales : 50%
- Matières professionnelles : 50%
Physique-chimie, Microbiologie,
Biologie, Biotechnologies

STAGES EN ENTREPRISE

- 4 semaines en seconde
- 7 semaines en 1ère
- 7 semaines en Terminale

Section européenne
(optionnelle)

APRÈS LE BAC ?

BTS

- ANABIOTEC
- ✦ Analyses biologiques et bioTechnologies
- STA
- ✦ Sciences et Techniques des Aliments
- GEMEAU
- ✦ Gestion et Maîtrise de l'EAU
- VITI-ŒNO
- ✦ Viticulture Œnologie
- BIOANALYSES ET CONTRÔLES
- BIOTECHNOLOGIES
- ANALYSES DE BIOLOGIE MÉDICALE
- QIABI (Qualité des Industries Alimentaires et des Bio-industries)

■ VIE ACTIVE

COMMENT S'OBTIENT LE DIPLOME ?

- BAC PRO LCQ
- contrôle continu : 50 %
- épreuves terminales : 50 %

■ BEPA

- « TRAVAUX DE LABORATOIRE »
- intégré à la formation
- obtenu au cours de l'année de 1ère
- en contrôle continu

- Réaliser des prélèvements, des échantillons
- Procéder à des préparations
- Réaliser des contrôles, des analyses
- Planifier organiser son travail
- Respecter des procédures
- Interpréter des résultats
- Rédiger des comptes-rendus
- Respecter des contraintes d'hygiène et de sécurité



RÉSULTATS
AUX EXAMENS

2015	2016	2017	2018	2019
81%	93%	100%	93%	77%