



LES MÉTIERS DES BIOTECHNOLOGIES ET DES LABORATOIRES

Pour votre orientation

Vous êtes en 5^e ou en 4^e

Vous pouvez choisir d'entrer en 4^e et 3^e dans l'enseignement agricole pour suivre un enseignement concret qui vous permettra ensuite de vous spécialiser dans l'une des voies générale, technologique ou professionnelle.

Vous êtes en 3^e

Vous pouvez vous orienter en :

- **Seconde Professionnelle**
Alimentation Bio-industries Laboratoires
- **Seconde Générale et Technologique.**

Vous êtes en Seconde générale et technologique

Vous pouvez vous orienter en :

- **Bac Technologique STAV** Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant,
- **Bac Général** de la série scientifique S.
- **Bac Professionnel**
(admission en 1^{ère} Pro sous conditions)

Vous êtes en Seconde Professionnelle

Vous pouvez vous orienter en :

- **Bac Professionnel**
Bio-industrie de transformation (EN)
Laboratoire Contrôle Qualité,
- **Bac Technologique STAV** Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant.
(admission sous conditions)

Vous êtes en Terminale

Après votre Bac, vous pouvez vous orienter en :

- **BTS Agricole**
ANABIOTEC
Sciences et technologies des aliments
- **Ecole d'Ingénieur en Agriculture**

Vous êtes en BTS

Vous pouvez vous orienter en :

- **Licence Professionnelle***.
- **Ecole d'Ingénieur en Agriculture**

*Voir spécialités au verso

Le contrôle qualité, la sécurité alimentaire et l'adaptation aux normes européennes et internationales, renforcent les besoins en personnels qualifiés, dans les techniques de contrôle. Les opportunités se multiplient dans le secteur de l'agroalimentaire et des biotechnologies.



© DR P. KCLUNIA



© DR

Un secteur en plein essor

Pour satisfaire la demande des laboratoires de recherche et de développement, mais aussi des industriels de l'agronomie, de l'alimentation, de la sélection, de l'environnement, du traitement des effluents et des secteurs voisins, les employeurs souhaitent recruter des jeunes formés aux techniques de contrôle et de recherche, et qui possèdent un savoir-faire opérationnel.

➤ Vous avez le sens des responsabilités, un esprit scientifique et méthodique. Vous êtes ouverts aux technologies de pointe, méticuleux, rigoureux et curieux. Vous avez le sens de l'observation et du concret.

➤ Les formations vous proposent l'acquisition des compétences techniques en chimie, biologie, microbiologie, immunologie, biophysique, génétique, etc. s'appuyant sur une bonne culture générale. Les cycles intègrent des stages en entreprises concrétisant les capacités requises.

Les métiers et les fonctions

- Laborantin, technicien, cadre, chef de projet dans les :
 - Industries agroalimentaires,
 - Industries cosmétiques,
 - Industries pharmaceutiques,
 - Laboratoires vétérinaires,
 - Laboratoires des eaux et de l'environnement,
 - Laboratoires scolaires, des services qualité des entreprises,
 - Laboratoires de contrôle et de recherche (CINRA, CNRS, DRASS, répression des fraudes).
- Conducteur de ligne de production alimentaire
- Responsable qualité en agroalimentaire
- Sélectionneur de variétés
- Technicien de laboratoire bactériologique

Pour les métiers de l'agroalimentaire, voir la fiche correspondante.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Service Famille Infos

Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé
277, rue Saint-Jacques • 75240 PARIS Cedex 05
familles-infos@cneap.fr

www.cneap.fr



La réussite, c'est notre nature !