

BIOSERVICES

Agent Technique d'Alimentation



VOUS AIMEZ

- *La préparation de plats cuisinés*
- *la propreté et l'hygiène*
- *Le travail bien fait*
- *les contacts et la communication*
- *le respect de l'environnement*

VOUS ETES CAPABLE

- *De respecter les règles d'hygiène*
- *De respecter des règles d'organisation planifiée*
- *De travailler en équipe*

Le titulaire du BEP

« BIOSERVICES A.T.A. » doit être capable d' :

- *Assurer des techniques :*
 - *De fabrication alimentaire*
 - *De conditionnement*
 - *De conservation*
 - *De distribution aux clients*
- *Nettoyer des locaux et équipements :*
 - *Décontaminer*
 - *Stériliser*
 - *Désinfecter*

DEROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 2 ans au Lycée Professionnel avec des périodes en entreprise obligatoires (6 semaines au total)



LYCEE PROFESSIONNEL
PAUL GAUGUIN

10 av. de la Recherche Scientifique
45071 ORLEANS Cedex 2

☎ 02 38 69 16 88

📠 02 38 63 89 93

💻 Ce.0450786k@ac-orleans-tours.fr

AU LYCEE . . .

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français / Histoire-Géographie
- Mathématiques / Sc. physiques
- Vie sociale et professionnelle
- LV 1 - Anglais
- Education physique et sportive
- Education esthétique

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

➤ *Techniques professionnelles :*

- Fabrication culinaire
 - Portionnement, conditionnement
 - Distribution
 - Maintenance des locaux
 - Aseptisation
 - Entretien du linge professionnel
-
- Microbiologie
 - Nutrition
 - Hygiène et qualité de l'environnement
 - Organisation et qualité de la production et des services



Ecole - Entreprise
Efficace Ensemble

EN ENTREPRISE . . .

Les périodes de formation en entreprise ont pour objectifs :

- Apprendre à travailler en situation réelle
- Se positionner dans un processus de production
- S'intégrer dans une équipe de travail professionnel
- Appréhender l'entreprise dans ses fonctions, ses structures, son organisation
- Prendre conscience des relations humaines et sociales

Les entreprises peuvent être :

- Restauration collective
- Restauration rapide
- Production et conditionnement agroalimentaire

VOTRE FUTUR METIER . . .

- Agent de fabrication ou de conditionnement en restauration collective
- Aide-cuisinier
- Technicien spécialisé en agro-alimentaire

POURSUITES D'ETUDES POSSIBLES (sous condition d'un excellent dossier)

Bac Professionnel - Bio industries de transformation - Hygiène et environnement	1^{ère} d'adaptation STL
--	---

Votre Conseiller d'Orientation psychologue peut compléter ces informations