



LABORATOIRES ET BIOTECHNOLOGIES

Analyses Agricoles, Biologiques et Biotechnologiques
BTS ANABIOTEC PAR ALTERNANCE



OBJECTIFS

- Préparer au métier de technicien de laboratoire.
- Préparer et mettre en œuvre les analyses indispensables en biologie, biochimie, microbiologie et physico-chimique.
- Réaliser des procédés biotechnologiques.



PRÉREQUIS

- Après le baccalauréat
 - BAC PRO LCQ, BIT
 - BAC TECHNOLOGIQUES STL, STAV
 - BAC GÉNÉRAL spécialités :
Mathématiques, Physique - Chimie
 - Sciences et Vie de la Terre
- Après un diplôme équivalent au BTS ANABIOTEC au Lycée Pétrarque (lycée agricole public non sectorisé) dans la limite des places disponibles

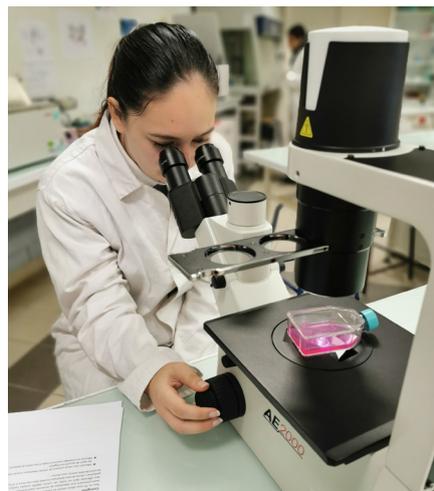
MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Quel que soit le secteur, les débouchés sont nombreux :

- Technicien(ne) de recherche & développement en biotechnologies
- Technicien(ne) de biologie médicale, biologiste en laboratoire d'analyse industrielle
- Technicien(ne) de laboratoire de contrôle, de laboratoire cosmétique, pharmaceutique
- Technicien(ne) de laboratoire en industrie pharmaceutique
- Technicien(ne) de la police technique et scientifique, de laboratoire scientifique

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licences professionnelles
- Licences de Biologie, Biochimie, Microbiologie...
- Bachelor en biotechnologies du Vivant et de l'Environnement - Lycée Pétrarque
- Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs et vétérinaires



PRÉINSCRIPTION

Les préinscriptions se font de janvier à mars via la plateforme nationale d'inscription de l'enseignement supérieur Parcoursup (www.parcoursup.fr) ou sur le site de l'UFA à partir de janvier.

- Auprès de UFA Avignon :
ufa.avignon@educagri.fr
- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril
- Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de mi-septembre

EN BREF !

MODALITÉS

Formation en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

DIPLÔME DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINÉTÉ AGRICOLE

Niveau 5, RNCP 15516

Crédits européens : 120 ECTS

MODALITÉS D'EXAMEN

100 % épreuves en cours de formation (CCF)

COÛT

Gratuite pour les apprenants car elle est prise en charge par les OPérateurs de COmpétences (OPCO)

RESTAURATION

Self accessible à tous

HÉBERGEMENT

Nous contacter

DURÉE DE FORMATION

2 ans (1365 heures)

soit 40 semaines au centre de formation

RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en centre de formation,
2 semaines en entreprise

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Travaux pratiques, cours collectif, séminaires

PLATEAUX TECHNIQUES

Laboratoires, microméthaniseur

FORMATION ET HANDICAP

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, étude de l'intégration avec le référent, Jean-Marc ERRECADE

jean-marc.errecade@educagri.fr

PROGRAMME ET ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

L'enseignement est organisé en domaines pluridisciplinaires permettant d'acquérir des :

- **Connaissances générales** et des **méthodes de travail** indispensables à de futurs techniciens supérieurs
- **Connaissances scientifiques et techniques** dans le secteur professionnel choisi
- **Savoir-faire** nécessaires à l'exercice du métier

Les situations d'apprentissage sont variées : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, séances pluridisciplinaires, visites techniques...

CONTRAT D'APPRENTISSAGE ET RÉMUNÉRATION

Année de contrat	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et plus
1^{re} ANNÉE	27 % du SMIC	43 % du SMIC	53 % du SMIC	100 % du SMIC
2^e ANNÉE	39 % du SMIC	51 % du SMIC	61 % du SMIC	100 % du SMIC

Taux horaire SMIC au 1^{er} août 2022 : 11,07 euros

AIDES POUR LES APPRENTIS

- Carte d'étudiant des métiers : réductions cinémas, musées, transports...
- Dispositif Régional « ZOU ! Études » pour les trajets domicile-CFA/Entreprise en PACA
- Aide Personnalisée au Logement (APL) sous conditions avec la CAF
- Dispositif MOBILI-JEUNE (sous conditions)
- Prime d'activité si rémunération (+ de 3 mois) \geq 78 % du SMIC net

CONTACT RESPONSABLE FORMATION

Véronique REDON

ufa.avignon@educagri.fr



04 90 13 43 13

www.ufaavignon.fr

@ufaavignon

POURQUOI CHOISIR L'UFA ?

DES PÉDAGOGIES INNOVANTES ET PAR PROJET

- Cours en disciplinarité
- Un suivi permanent de la situation des apprentis avec leurs employeurs

LES PETITS PLUS

- De nombreux laboratoires
- Des partenaires comme l'INRAE, GRDF...
- Des conférences et des rencontres chez nos partenaires

LES CHIFFRES CLÉS

TAUX RÉUSSITE

89 %

TAUX SATISFACTION

100 %

TAUX RUPTURE

5 %

TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE DES SORTANTS

100 %

PROGRAMME

DOMAINE COMMUN

Accompagnement au projet personnel et professionnel (diverses disciplines)

Organisation économique, sociale et juridique (Économie)

Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation (Français, Éducation socioculturelle, Documentation)

Langue vivante (Anglais)

Éducation physique et sportive (EPS)

DOMAINE PROFESSIONNEL

Traitement de données (Mathématiques)

Technologies de l'Information et du Multimédia (TIM)

Gestion et organisation du laboratoire - Normes et réglementations

Plan de contrôle

Mise en œuvre d'analyses en biochimie, microbiologie, biotechnologies, physique-chimie

Méthodes instrumentales appliquées physique-chimie, biotechnologies

Techniques d'analyse biologique, biochimique et microbiologique

Applications analytiques dans des secteurs d'activités (BMB, physique-chimie, Biologie)

Procédés biotechnologiques (BMB, Biologies)

Projet expérimental (BMB, Physique-chimie, Biologie)

Module d'Initiative Locale (MIL)

Plantes à parfum aromatiques et médicinales, caractéristiques organoleptiques

ACTIVITÉS PLURIDISCIPLINAIRES

Pluridisciplinarité (diverses disciplines)