BTS ANABIOTEC

Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales



OBJECTIFS

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



PRÉREOUIS

- Après le baccalauréat
- BÁC PRO LCQ, BIT
- BAC TECHNOLOGIQUES STL, STAV
- BAC GÉNÉRAL spécialités : Mathématiques, Physique — Chimie
- Sciences et Vie de la Terre
- Après un diplôme équivalent au BTSA 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 :

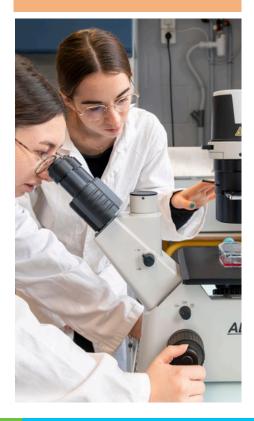
- Technicien(ne) de recherche & développement en biotechnologies
- Technicien(ne) de biologie médicale, biologiste en laboratoire d'analyse industrielle
- Technicien(ne) de laboratoire de contrôle, de laboratoire cosmétique, pharmaceutique
- Technicien(ne) de laboratoire en industrie pharmaceutique
- 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 directement auprès de l'UFA ufa.avignon@educagri.fr à partir de janvier



EN BREF!

MODALITÉS

Formation en contrat d'apprentissage

DIPLÔME DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Niveau 5. RNCP 36772

Crédits européens : 120 FCT

MODALITÉS D'EXAMEN

100% épreuves en cours de formation

COÛT

Gratuit

RESTAURATION

Self accessible à tous

HÉBERGEMENT

Espace résidentiel filles/garçons

DURÉE DE FORMATION

2 ans (1365 heures

RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en centre de formation,

2 semaines en entreprise

PLATEAUX TECHNIQUES

Laboratoires

micro-méthaniseur

FORMATION ET HANDICAP

de handicap, étude de l'intégration avec le référent, Jean-Marc ERRECADE

jean-marc.errecade@educagri.fr



Promotion 2023

POURQUOI CHOISIR PROGRAMME L'UFA?

- Préparation et accompagnement à la recherche d'une entreprise
- Diffusion CV auprès des entreprises partenaires
- Remise à niveau à la rentrée
- Des formateurs avec plus de 5 ans d'expérience
- Laboratoires avec microméthaniseur

TALLY DÉLICCITE

LES CHIFFRES CLÉS

TAUX REUSSITE	100	70
TAUX SATISFACTION	90	%
TAUX RUPTURE	0	%
TAUX INSERTION PROFESSIONNELLE	DES SORTANTS 100	%

RÉMUNÉRATION APPRENTIS

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

Taux horaire SMIC au 1er novembre 2024 à 11,88 € soit 1801,80 euros brut par mois

CONTACT

Mickael RUIZ ufa.avignon-recrutement@educagri.fr 06 62 89 60 86 www.ufaavignon.fr @ufaavignon

DES PÉDAGOGIES INNOVANTES ET PAR PROJET

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

Pédagogie active : apprentissage par problème Plateforme numérique pédagogique : UFA connect

Centre certificateur Projet Voltaire

EPS Economie Français/doc Maths Voltaire Informatique

ESC

Biologie **Biochimie**

Microbiologie Physique-Chimie Biologie moléculaire Gestion de laboratoire

Contrôle **Immunologie** Enzymologie Métrologie

Pluri approche croisée des enjeux

de questions de société Pluri conduite de projets Pluri communication

professionnelle

Pluri applications analytiques dans une filière d'1 domaine d'activités

Pluri initiation démarche qualité

Pluri restitution projet professionnel Pluri utilisation anglais scientifique

Pluri étude matrice complexe Pluri mise en œuvre procédé

biotechnologique

Pluri travail équipe projet scientifique et

technique

Enseignement d'Initiative Locale:

Analyses biotechnologiques de boissons fermentées et de plantes aromatiques









