APRÈS LA 2NDE GT

BAC TECHNO

STAV

TRANSFORMATION DES ALIMENTS

MÉTIERS

INGÉNIEUR AGRO-ALIMENTAIRE
ASSISTANT QUALITÉ | MAÎTRE BRASSEUR
COMMERCIAL | TECHNICIEN DE LABORATOIRE
RESPONSABLE DE PRODUCTION
INFIRMIER | GENDARME

UNE FORMATION TECHNOLOGIQUE

Cette formation permet d'obtenir un baccalauréat tout en **découvrant les multiples facettes de l'agroalimentaire** : les différentes étapes et acteurs, les **impacts environnementaux, les techniques et procédures développées pour élaborer des produits de qualité, la découverte des différents outils de commercialisation**.
Les élèves acquièrent des connaissances théoriques en classe et des compétences pratiques sur le terrain. La construction de leur projet d'orientation bénéficie également de rencontres avec divers professionnels au cours de leurs deux années de formation.

5 SEMAINES DE STAGES EN ENTREPRISE

CONDITIONS D'ADMISSION

Cette formation s'adresse à des élèves issus d'une classe de seconde générale et technologique
Un avis favorable du conseil de classe pour le passage en **1ère technologique** est requis.

OPTIONS

Équitation

VTT

Section Européenne

Engagement citoyen

Mobilité stage à l'étranger

LES + DE RESTAT

- suivi individualisé des élèves
- pédagogie de projets
- activités de terrain

LES ENSEIGNEMENTS COMMUNS

		1ère	Term
C1	FRANÇAIS/LITTÉRATURE AUTRES MODES D'EXPRESSION ARTISTIQUE	3.5 H	-
C2	LANGUES ÉTRANGÈRES ANGLAIS ET ESPAGNOL	3.5 H	3.5 H
C3	ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE (EPS)	2 H	2 H
C4	MATHÉMATIQUES / INFORMATIQUE	3.5 H	3.5 H

		1ère	Term
C5	PHILOSOPHIE	-	2 H
	ÉDUCATION SOCIOCULTURELLE (ESC)	1 H	1 H
	HISTOIRE - GÉOGRAPHIE	1.5 H	1.5 H
	ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE (EMC)	0.5 H	0.5 H
	ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ	2 H	2 H
	ACTIVITÉ PLURIDISCIPLINAIRE	2.5 H	2.5 H

LES ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉS

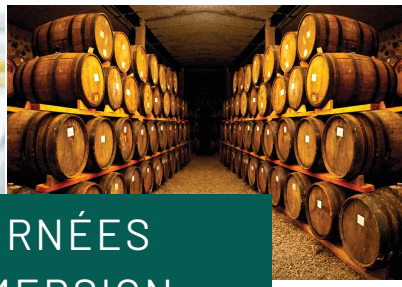
		1ère	Term
S1	BIOLOGIE - ÉCOLOGIE	6.75 H	6.75 H
	STA		
	PHYSIQUE - CHIMIE		
	STE		
S2	SCIENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET DE GESTION (SESG)	2.5 H	-
	ESC		

		1ère	Term
S3	GÉNIE ALIMENTAIRE	3 H	-
	MICROBIOLOGIE		
	PHYSIQUE CHIMIE		
	SESG D'ENTREPRISE		
S4	GÉNIE ALIMENTAIRE	-	4.5 H
	MICROBIOLOGIE		
	PHYSIQUE CHIMIE		
	SESG D'ENTREPRISE		

EXAMEN

60 % ÉPREUVES TERMINALES

40 % CONTRÔLE CONTINU



EXPÉRIENCES ET STAGES PROFESSIONNELS

Des projets pluridisciplinaires, des visites, des stages, vous permettront

- Des expériences professionnelles sur le terrain dont **5 semaines de stage**
- 1 semaine de stage collectif **"découverte d'un territoire"**
- **1 semaine de stage collectif "Éducation Santé et Développement Durable"**

POURSUITES D'ÉTUDES

Le **baccalauréat techno STAV** donne accès a**ux BUT, aux BTS et licences à l'université, aux classes préparatoires** (intégrées ou non aux écoles d'ingénieurs). Il permet une poursuite d'études notamment en **agronomie, en écologie, en environnement et en santé humaine ou animale**.

JOURNÉES D'IMMERSION

Toute l'année

Venez découvrir le lycée

Contactez le **05.53.40.47.07**

HÉBERGEMENT RESTAURATION

INTERNAT

DEMI-PENSION

EXTERNE

LYCÉE ÉTIENNE RESTAT
47110 SAINTE LIVRADE/LOT
TÉL. 05.53.40.47.00
LEGTA.STE-LIVRADE@EDUCAGRI.FR
WWW.AGROCAMPUS47.FR