

Internat La Plaine St-Denis

En septembre 2017 s'est ouvert le lycée de La Plaine à Saint Denis proposant un internat accessible aux élèves et étudiants post bac, inscrits dans les lycées de Saint Denis et Saint-Ouen.

Les élèves actuellement scolarisés peuvent être inscrits, pour 2018-2019, dans cet établissement en voie générale, technologique ou en voie professionnelle, que ce soit en seconde, 1ère, terminale ou post-bac.

L'élève a accès à une place dans l'internat de La Plaine quelque soit son lieu de résidence. C'est le lieu de scolarisation qui détermine le droit d'accès ou non.

Ce n'est pas un internat d'excellence, c'est un internat dont la finalité est d'alléger, pour des élèves et étudiants en capacité de réussir, les contraintes sociales qui pèsent sur leur scolarité.

Les demandes d'inscription à l'internat seront examinées par une commission, sous l'égide du Directeur de la DSDEN. Pour que le dossier puisse être examiné, il doit être déposé à la DSDEN avant fin juin 2018.

Plusieurs documents sont à remplir, un par le chef d'établissement, un par l'assistante sociale de l'établissement et un autre par la famille et l'élève. Ce dernier devra écrire une lettre de motivation destinée à recueillir l'assentiment des intéressés à cette démarche d'inscription à l'internat.

Dossier SOCIAL

Une procédure unique : Le dossier social étudiant
Les services du CNOUS vous permettent de constituer votre dossier social étudiant (DSE) et suivre son traitement en ligne :

<http://dse.orion.education.fr>

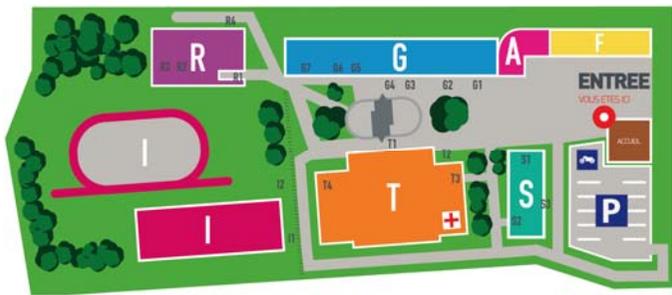
Quand constituer mon dossier social ?
Constituez votre dossier sur le site web de mi janvier à fin avril.

Aides possibles
Bourses nationales d'études sur critères sociaux
Logement en résidence universitaire
Aides au mérite de l'enseignement supérieur (mentions TB au bac)

Plus d'informations
Le site du CNOUS (national) : <http://www.cnous.fr>
Le site du CROUS de Créteil : <http://www.crous-creteil.fr>

Le LYCEE

Le lycée Paul ELUARD accueille chaque année environ 1700 élèves et étudiants encadrés par 190 personnels enseignants sur un site de 7 hectares regroupant 5 bâtiments.



- A** Administration
- G** Enseignement Général
- T** Enseignement Technologique
- S** Enseignement Scientifique
- R** Restauration
- F** Formation continue
- I** Installations sportives

Accès TRANSPORTS

- 154** **255** **356** Lycée Paul ELUARD
- 268** **256** **361** ST DENIS - Université
- 153** **253** Basilique de S^T DENIS
- 239** Médiathèque
- 1** Basilique de S^T DENIS
- 13** Basilique de S^T DENIS
- 5** Marché de S^T DENIS
- D** Gare de S^T DENIS
- 8** Gare de S^T DENIS
- H** Gare de S^T DENIS

Nous CONTACTER

Lycée Paul ELUARD
15-17 avenue jean MOULIN
93206 SAINT-DENIS CEDEX
01 49 71 70 00
contact@lyceepauleluard.fr
www.lyceepauleluard.fr

Sur LE WEB

Pour obtenir davantage d'informations sur cette formation, rendez-vous sur la page web en utilisant le flashcode ci-contre ou à l'adresse :

www.lyceepauleluard.fr/flashcode/flyer-bts-qjab.html



Brevet de Technicien Supérieur

Voie BIO-INDUSTRIES

Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries

BTS

La FORMATION

Objectif

Le titulaire du BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries a pour perspective de prendre la responsabilité d'une unité de suivi et de gestion de la qualité dans une entreprise.

Qu'est-ce que la qualité ?

La qualité est définie comme étant la satisfaction du client dans le respect des normes en vigueur.

Autrement dit, lorsqu'un client achète un produit, il doit y trouver tout ce qu'il est en droit d'en attendre à la fois en termes de qualité et de quantité prévue.

Le service qualité d'une entreprise doit donc mettre en œuvre toutes les méthodes, tous les outils et tous les contrôles pour que son produit soit conforme aux attentes légitimes du client et à la législation. Ce service veille au respect de la réglementation et recherche l'amélioration permanente du produit ou du service

Quel travail avec un BTS QIAB ?

Les principales missions attribuées visent à :

- Assurer le respect de la réglementation et des normes,
- Assurer la formation des opérateurs sur les bonnes pratiques de fabrication,
- Effectuer et organiser les analyses et contrôles nécessaires,
- Tenir compte des attentes du client avec les services commerciaux de l'entreprise,
- Participer aux décisions stratégiques pour l'entreprise.

Le qualicien occupe une position centrale dans l'entreprise en interaction avec tout le personnel (directeurs, opérateurs, commerciaux...). Il ne réalise généralement pas lui-même les analyses mais prend les décisions qui permettent de résoudre les problèmes rencontrés dans les productions.

Après QUEL BAC ?

L'idéal :

Baccalauréat technologique STL spécialité biotechnologies.

Adapté :

Baccalauréats technologiques agricoles ou STL SPCL, Baccalauréat général S.

Avec un bon ou très bon niveau :

Baccalauréat professionnel à dominante biologie.

Profil d'étudiants

Etudiants motivés par le monde de la biologie, vous souhaitez intégrer une formation courte (2 ans).

Comme toute formation dans un établissement public, l'étudiant est soumis aux principes définis par le règlement intérieur du lycée impliquant notamment ponctualité, assiduité et respect de la laïcité.

Les ENSEIGNEMENTS

Matières	Horaires d'enseignement	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignements obligatoires		
Français	2h ^{TD}	1h ^{TD}
Langue vivante : Anglais	1h ^{TD}	1h ^{TD}
Economie et gestion	1h + 1h ^{TD}	1h ^{TD}
Mathématiques	1h + 1h ^{TD}	1h + 1h ^{TD}
Sciences physiques et chimiques	2h + 1h ^{TD} + 2h ^{TP}	1h + 1h ^{TD}
Biochimie-Biologie	5h + 1h ^{TD}	2h
Sciences de aliments	-	4h
Génie industriel	3h + 2h ^{TP}	3h + 4h ^{TP}
Techniques d'analyse	7h ^{TP}	8h ^{TP}
Qualité	1h	2h + 2h ^{TD}
Informatique	2h ^{TP}	-

Conditions d'enseignement

Classes de 32 étudiants.

Les séances de TD sont dispensées par groupes à effectif réduit.

Les Travaux Pratiques (TP) s'effectuent par binômes en laboratoires spécialisés accueillant 16 étudiants au maximum.

Au-delà des dédoublements réglementaires, d'autres cours sont susceptibles d'être dispensés sur des groupes à effectif réduit.

Périodes de STAGE

Stage ouvrier

Il se déroule en entreprise sur une durée de 4 semaines complètes en fin de 1^{ère} année.

Cette période permet à l'étudiant de découvrir le monde professionnel et de prendre un premier contact avec les métiers de la qualité.

Stage de qualicien

Pendant une période de 8 semaines consécutives en cours de 2^{ème} année, l'étudiant est placé en immersion dans une entreprise dans la mission de qualicien.

Missions confiées en entreprise

- Coordination des actions de contrôle qualité,
- Analyse de risques potentiels,
- Proposition d'actions correctives ou préventives,
- Sensibilisation des équipes de production à la démarche qualité,

L'EXAMEN

Intitulés des épreuves	Coef.	Forme	Durée
Epreuves obligatoires			
E1 : Langue vivante : Anglais	2	Oral CCF*	
E2 : Mathématiques et Sc. Physiques	5		
- U21 : Mathématiques		Ecrit	2h
- U32 : Sciences physiques		Ecrit	2h
E3 : Biochimie-Biologie	5	Ecrit	4h
E4 : Sciences appliquées	5	Ecrit	4h
E5 : Techniques d'analyses et de production	6		
- U51 : Techniques d'atelier du génie industriel		Pratique	4h
- U52 : Techniques d'analyses et de contrôle		Pratique	6h
E6 : Qualité appliquée aux industries alimentaires et bioindustries	7		
- U61 : Soutenance de projet		Oral	1h
- U62 : Etude de cas		Ecrit	4h
Epreuves facultatives			
Langue vivante 2 : Espagnol	+ > ¹⁰ /20	Oral	20min.

*CCF = Contrôle en Cours de Formation

Après LE B.T.S.

Poursuites d'études possibles

CPGE ATS Bio en vue d'intégrer des écoles d'ingénieur, Licences : Biologie, Sciences du vivant...

Licences Pro : Biotechnologies, industrie agroalimentaire, qualité... Ecole Nationale Vétérinaire de l'agroalimentaire et de l'alimentation

Débouchés professionnels

Industries de l'alimentaire, cosmétique, pharmacie, chimie... Services qualité de grands distributeurs et des PME, Administration et organismes d'encadrement et de contrôle, Hôpitaux, laboratoires, organismes spécialisés dans la qualité...

Qu'en PENSENT-ILS ?

Sophie, 23 ans, étudiante en école d'ingénieur

Le contenu pédagogique de cette formation m'a permis de me spécialiser dans la qualité en assurant, en premier lieu, des connaissances à la fois précises et larges en sciences alimentaires et en techniques de production.

Vision globale, approche pragmatique et polyvalence sont les maîtres-mots de cette formation.

Grâce à ces compétences, j'ai pu mener à bien mon projet professionnel sans difficulté.