

## ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE QUALIFICATION

### Technicien(ne) des industries agroalimentaires.

4<sup>e</sup> – 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années

2023-2024

L'enseignement technique de qualification est davantage tourné vers la **pratique** : il comporte d'ailleurs des heures de stage durant son cursus. La différence est aussi sensible au niveau de l'apprentissage ; les techniques de qualification favorisent l'apprentissage à partir de la pratique.

La section de qualification = Formation Commune (FC) + Formation Optionnelle groupée (OBG)  
28 à 36 périodes maximum = 12 à 20 périodes + 14 à 22 périodes

La **formation commune** occupe une place importante dans l'horaire. Elle poursuit un double objectif :

- Préparer à l'enseignement supérieur. L'élève reçoit à l'issue de sa 6<sup>e</sup> année dans la section son Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS),
- Préparer à exercer un métier à l'issue de l'enseignement secondaire. L'élève reçoit après sa réussite de sa 6<sup>e</sup> un « certificat de qualification » (CQ6).

La **formation optionnelle** proposée au Collège est dans le secteur des sciences appliquées : Technicien(ne) des industries agroalimentaires.

		4e	5 <sup>e</sup> – 6e	
Formation commune	Religion	2	2	REL
	Français	4	4	FRA
	Formation historique et géographique	2	2	FHG
	Education physique	2	2	EPH
	Mathématiques	4	4	MAT
	Formation sociale et économique	/	2	FSE
	Néerlandais	3	3	NEE
Option de Base Groupée	Biologie appliquée et laboratoire <i>Ecologie, Principales fonctions énergétiques des vivants.</i>	6	6	BIO
	Chimie appliquée et laboratoire <i>Structure et classification de la matière, réactions chimiques...</i>	5	6	CHI
	Physique appliquée et laboratoire <i>Eléments d'optique géométrique, les forces.</i>	5	4	PHY
Activité complémen- taire	Anglais	2	2	ANG
TOTAL		35	36	



Les séances de laboratoire, en classe ou sur le terrain, sont le lieu de la mise en œuvre d'une démarche scientifique expérimentale. Elles permettent à l'élève de maîtriser les techniques de base des disciplines, d'acquies les savoir-faire (choix de l'appareil adéquat, utilisation correcte de celui-ci, respect du mode opératoire et des consignes de sécurité, dextérité, rédaction d'un rapport de laboratoire ...) et d'adopter les attitudes propres à faciliter le recueil correct de mesures au sein d'un groupe de travail.

L'élève peut effectuer l'ensemble de son parcours qualifiant Technicien(ne) des industries agroalimentaires (de 4<sup>e</sup> à 6<sup>e</sup>) au Collège Jean XXIII.