



# 3<sup>ème</sup> DEGRE

## SECTEUR SCIENCES

### 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> Technicien(-ne) des industries agro-alimentaires

- ⇒ Les cours d'option développent les connaissances en biologie, chimie et physique.
- ⇒ Les séances de laboratoire approfondissent des savoirs et des savoir-faire tels que : travailler avec ordre, précision et soin - identifier le mode opératoire adéquat, préparer les solutions et étalonner les appareils - comprendre le principe des manipulations effectuées - exploiter les résultats expérimentaux - rédiger un rapport précis et structuré fidèle aux résultats obtenus.
- ⇒ Les cours généraux permettent à l'élève:
  - d'approfondir sa culture générale au travers des composantes historiques, géographiques, sociales, économiques et institutionnelles de sa formation.
  - de développer un avis critique en maniant un maximum d'outils de communication et de réflexion.

Tous ces objectifs sont poursuivis en interdisciplinarité.

- ⇒ Le cours de mathématique utilise une méthodologie basée sur des situations concrètes, qui intègre le travail sur PC et sur TBI avec des logiciels spécifiques.
- ⇒ **Visites et découvertes** : station d'épuration, centrale hydroélectrique de Coo, fabrication de jus de pommes, découverte de la Fagne, biodiversité, analyse de l'eau, participation au Printemps des Sciences
- ⇒ En 5<sup>ème</sup>, formations en centres de compétences : Formalim, CTA de Waremmes, CTA de Namur (mini-usine de fabrication, bonnes pratiques d'hygiène...)...
- ⇒ En 6<sup>ème</sup>, stage de trois semaines en laboratoires de contrôle de qualité, entreprises ou exploitations du secteur agro-alimentaire.
- ⇒ Laboratoires de sciences équipés avec du matériel professionnel de pointe
- ⇒ Travaux pratiques individuels ou en petits groupes



En fin de 6<sup>ème</sup>, **CESS** et **certificat de Qualification**.

### ET APRES ?

- Poursuite d'études supérieures (baccalauréats ou masters) dans le domaine scientifique, paramédical et pédagogique ou comme ingénieur industriel.
- Entrée dans la vie active, en tant que technicien de laboratoire ou de production dans des secteurs porteurs d'emplois tels que l'agro-alimentaire.

FORMATION COMMUNE	5 <sup>ème</sup> - 6 <sup>ème</sup>
Éducation physique	2
Religion	2
Français	4
Mathématique	4
Langue moderne I (Allemand – Néerlandais – Anglais)	4-2*
Formation historique et géographique	2
Formation sociale et économique	2
* Au choix de l'élève	
FORMATION OPTIONNELLE	
Biologie	3
Laboratoires de biologie	3
Chimie	3
Laboratoires de chimie	3
Physique	2
Laboratoires de physique	2

