



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.



PRÉREQUIS

- Après le baccalauréat
 - BAC 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 SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE

Niveau 5, RNCP 36772

Crédits européens : 120 ECTS

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

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, étude de l'intégration avec le référent : ufa.avignon@educagri.fr



Promotion 2023



Voyage pédagogique



Laboratoire

POURQUOI CHOISIR 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 micro-méthaniseur

LES CHIFFRES CLÉS

TAUX RÉUSSITE **100 %**

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
1 ^{re} ANNÉE	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e ANNÉE	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Taux horaire SMIC au 1^{er} juin 2026 à 12,31 euros
soit 1 867,02 euros brut par mois

CONTACT

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

PROGRAMME

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

Economie
 Français/doc
 Voltaire
 ESC

EPS
 Maths
 Informatique

Biologie
 Microbiologie
 Biologie moléculaire
 Immunologie
 Enzymologie

Biochimie
 Physique-Chimie
 Gestion de laboratoire
 Contrôle
 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