

A quelle demande répond le MIL ?

- Nécessité de compléter la formation en génie alimentaire dans le domaine du conditionnement
- Permettre aux apprentis d'approfondir leurs connaissances sur les matériaux et les machines de conditionnement pour les rendre aptes à rédiger des cahiers des charges techniques liés aux emballages et leur permettre de gérer les choix d'investissement
- Approfondir leurs connaissances dans des domaines annexes tels que la recyclabilité et la réglementation en accord avec le projet d'établissement du lycée (développement durable)
- Utiliser les machines de conditionnement de la halle technologique du CTCPA avant de commencer les TP de fabrication en première approche des procédés industriels

Quelles opportunités ont-elles été utilisées ?

Le lycée/l'IFRIA disposent à proximité d'un outil technologique adapté et performant (Halle technologique du CTCPA)

Quelles relations avec le projet d'établissement, le projet d'insertion professionnelle ?

L'axe stratégique 5 du projet d'établissement du Lycée vise à « Former en transformation de produits alimentaires dans le respect de l'environnement »

La mise en place du MIL a aussi pour objectif de favoriser la découverte et susciter des vocations dans des domaines annexes de la production en Agroalimentaire et encourageant une ouverture vers des formations supérieures avec nos partenaires (IUT, ISEMA) et vers les métiers correspondants

Quel complément est apporté par rapport à la formation ?

Approfondissement de la notion d'emballage en BTSA Sciences et Technologies des Aliments des modules suivants :

- M 53 Le processus de fabrication
- M 56 Les applications pour la spécialité Aliments et processus technologiques

MODULE	référence :				
MIL	Intitulé	Emballage des produits alimentaires			
Définition du module :					
OBJECTIF GENERAL DU MODULE : L'apprenti doit être capable de maîtriser le choix et la technologie du conditionnement alimentaire					

CONTENUS DE FORMATION OBJECTIF 1	COMPETENCES ATTENDUES	SITUATIONS PEDAGOGIQUES
L'emballage : <ul style="list-style-type: none"> - Généralités - Réglementation - Classification 	Etre capable de citer et décrire les différentes fonctions et types d'emballage en en soulignant les contraintes et intérêts	Cours interactif
CONTENUS DE FORMATION OBJECTIF 2	COMPETENCES ATTENDUES	SITUATIONS PEDAGOGIQUES
Technique du conditionnement souple : <ul style="list-style-type: none"> - Les plastiques - Procédés gaz/équipements Théorie (conception, avantages / inconvénients, contrôles) et pratique (utilisation du matériel de conditionnement, contrôles)	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de raisonner le choix d'une technologie sous film - Etre capable de mettre en œuvre le conditionnement et ses contrôles 	Cours et TP en insistant sur les principes / atouts et contraintes / champs d'application
CONTENUS DE FORMATION OBJECTIF 3	COMPETENCES ATTENDUES	SITUATIONS PEDAGOGIQUES
Technologie du conditionnement rigide : <ul style="list-style-type: none"> - Verre et métal Théorie (conception, avantages / inconvénients, contrôles) et pratique (utilisation du matériel de conditionnement, contrôles)	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de raisonner le choix d'une technologie de conditionnement rigide - Etre capable de mettre en œuvre le conditionnement et ses contrôles 	Cours et TP en insistant sur les principes / atouts et contraintes / champs d'application