

Quels sont les atouts des AGRAL ?

Les classes d'AGRAL sont des petits groupes. Grâce à la relation positive qu'ils entretiennent avec leurs professeurs, les élèves ont la rare opportunité de profiter d'un enseignement individualisé.

L'option AGRAL est une option scientifique basée sur l'agroalimentaire. Les élèves sont donc préparés à un secteur très porteur en terme d'emplois.



Diplômes

- Certificat d'études secondaires supérieures (CESS) offrant l'accès à toutes les études supérieures.
- Certificat de qualification, technicien en laboratoire.

Débouchés

- Travail en laboratoire de contrôle de qualité (agroalimentaire, microbiologique, médical et diverses industries).
- Travail en zone de production.
- Travail dans le secteur de l'environnement (épuration des eaux, etc.)
- Possibilité de poursuivre des études supérieures dans le domaine de son choix avec des solides

Présentation de l'AR Agri St-Georges
L'Athénée Royal Agri Saint-Georges, est une école secondaire proposant diverses options d'enseignement général, technique de transition et technique de qualification.

Nous contacter

Téléphone : 085/21.67.70

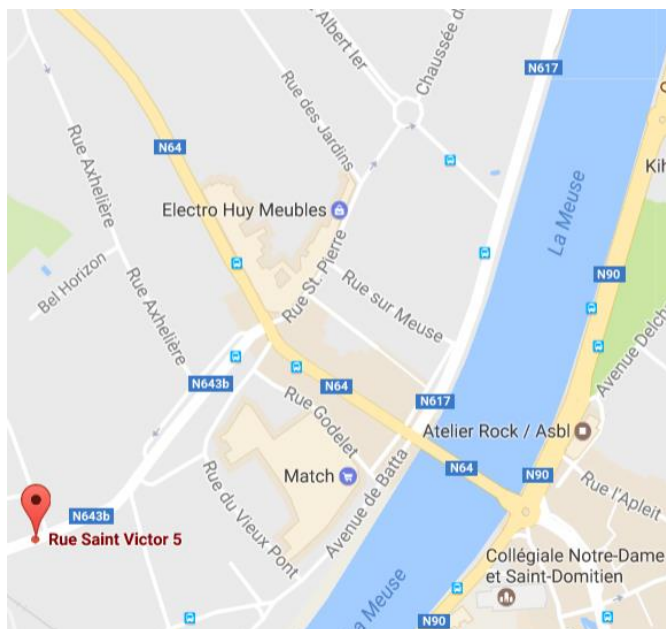
E-mail : info@agrisaintgeorges.be

Web : agrisaintgeorges.be

Nous rendre visite

Rue Saint-Victor 5

4500 Huy



Troisième degré
Enseignement technique de
qualification
Option agroalimentaire
AGRAL

***AGRAL, une option peu
banale et conviviale***

Grille Horaire

Cours	5 ^e	6 ^e
Religion / Morale /PCP	2h	2h
Français	4h	4h
Mathématique	2h	2h
Formation sociale et économique	2h	2h
Histoire	1h	1h
Géographie	1h	1h
Education physique	2h	2h
Langue moderne I (Anglais / Néerlandais)	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h
Chimie alimentaire et laboratoire	6h	6h
Technologie des industries agro-alimentaires	6h	6h
TP de laboratoire chimie : labo de contrôle de fabrication	6h	6h
Total	36h	36h

Présentation des cours d'AGRAL

- En plus d'une formation générale, la section offre une formation spécifique axée sur trois cours : technologie, chimie appliquée et travaux pratiques de laboratoire.



- Les trois principaux cours offrent un large spectre de thèmes à aborder, qu'ils soient physiques, chimiques ou (micro)biologiques. En voici quelques exemples.
 - Brasserie : caractères botaniques, étapes de fabrication et tests biologiques).
 - Laiterie : distinction de races bovines, facteurs influençant les productions laitières, biochimie du lait...
 - La production de froid, thermodynamique.
 - Étiquetage, emballage et utilisations de la physique, de la chimie et de la biologie dans la conservation des produits.
 - Estimation biologique de la pollution dans les cours d'eau.

Activités propres à l'option AGRAL

Les élèves d'AGRAL participent à une grande quantité d'activités pédagogiques développant leurs apprentissages et aptitudes professionnelles.

- Deux stages de trois semaines en industries et/ou en laboratoires agroalimentaires, médicaux...
- De nombreuses visites en entreprises qui permettent d'illustrer au maximum les cours théoriques : Biowanze, Hesbaye Frost, Eurogentec, sucrerie, station d'épuration, meunerie, brasserie, etc.
- Participation au *Trophée FÉVIA Wallonie*, un concours national organisé par la fédération des industries agroalimentaires : création d'un produit innovant, de son emballage et de son étiquetage.



- Création de produits divers et variés : cidre, jus de pomme, bière...
- Réalisation informatique de dossiers mettant en pratique les logiciels *Word*, *Excel* et *PowerPoint*.

