

## **Concours externe BAC +3 du CAPLP**

### **CAPLP-CAFEP**

#### **Section biotechnologies : option biochimie-génie biologique ; option santé-environnement**

#### **Programme de la session 2026**

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs aux deux options du concours et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

Les programmes de référence sont ceux en vigueur au 1er janvier de l'année du concours.  
Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

### **Programme commun aux deux options**

Le programme du concours porte pour la partie commune sur l'ensemble des concepts scientifiques et technologiques maîtrisés au niveau licence, présents dans les programmes dans la partie « enseignements généraux » des diplômes de niveau 3 et 4 de lycée professionnel suivant :

Prévention santé environnement (PSE) des classes suivantes :

- Première et deuxième année de CAP
- Seconde, première et terminale du baccalauréat professionnel,

Sciences appliquées des filières suivantes :

- Diplômes professionnels de niveau 3 et 4 de la filière Hôtellerie-restauration
- Diplômes professionnels de niveau 3 et 4 de la filière Alimentation

Les savoirs associés aux compétences professionnelles, sont indispensables à maîtriser au moins au niveau licence. Ils seront présentés dans chacune des options au travers des diplômes professionnels spécifiques à chaque option. Ils sont à maîtriser aussi bien pour les épreuves d'admissibilité que pour la première épreuve d'admission.

### **Programmes spécifiques à chacune des options**

#### 1. Option « Biochimie-génie biologique »

Les enseignements correspondant aux référentiels des diplômes professionnels cités ci-dessous ou leur version rénovée sont une spécificité de l'option « biochimie-génie biologique », en particulier :

- les techniques professionnelles de production en bio-industries,
- les techniques professionnelles de prélèvement et d'autocontrôles,
- les techniques simples de laboratoire,

qui pourront faire l'objet d'un questionnement ou d'une mise en œuvre pratique lors des épreuves d'admissibilité ou d'admission.

Les savoirs associés aux compétences professionnelles, sont indispensables à maîtriser au niveau licence aussi bien pour les épreuves d'admissibilité que pour la première épreuve d'admission.

La dimension professionnalisante des diplômes est ancrée dans la réalité d'un environnement professionnel à connaître pour les deux épreuves du concours.

Niveau 4

Baccalauréat professionnel PIPAC

- Bloc 1 : conduite des opérations de production en bio-industries
- Bloc 2 : contribution à la maîtrise de l'environnement de production
- Bloc 3 : contrôles en production et en conditionnement

## **Concours externe BAC +3 du CAPLP**

### **CAPLP-CAFEP**

#### **Section biotechnologies : option biochimie-génie biologique ; option santé-environnement**

#### **Programme de la session 2026**

##### 2. Option « Santé-Environnement »

Les enseignements correspondant aux référentiels des diplômes professionnels cités ci-dessous, ou leur version renouvelée, sont une spécificité de l'option « santé-environnement »

- les techniques d'aménagement et d'entretien des espaces d'entretien des matériels et d'entretien du linge
- les techniques de préparation alimentaire, dans différents environnements professionnels.

Ils pourront faire l'objet d'un questionnement ou d'une mise en œuvre lors des épreuves d'admissibilité ou d'admission. Les savoirs associés aux compétences professionnelles, sont indispensables à maîtriser au niveau licence aussi bien pour les épreuves d'admissibilité que pour la première épreuve d'admission. La dimension professionnalisante des diplômes est ancrée dans la réalité d'un environnement professionnel à connaître pour les deux épreuves du concours.

Le candidat se présentant à l'option « biotechnologies santé-environnement » doit donc être en mesure de réaliser les techniques professionnelles et de maîtriser les savoirs associés des thèmes suivants :

- 1 - production et service des repas à domicile ou en structures,
- 2 - techniques d'entretien des locaux, des matériels, et du linge,
- 3 - production alimentaire en restauration collective, rapide et cafétéria, dans les référentiels des diplômes ci-dessous.

##### Niveau 3

Certificat d'aptitude professionnelle

- PSR : production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - thèmes 2 et 3
- 2AGA : agent accompagnant au grand âge thèmes 1 et 2

Mention complémentaire ou certificat de spécialisation de niveau 3

- AD : aide à domicile thèmes 1 et 2

##### Niveau 4

Baccalauréat professionnel

- ASSP : accompagnement, soins et services à la personne thèmes 1 et 2
- HPS : hygiène, propreté, stérilisation thème 2