CAMPUS YVETOT
NATURAPÔLE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

SCOLAIRE

BAC PRO PIPAC

Baccalauréat professionnel

Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques (ex BIT)

EN BREF

FABRICATION ET ANALYSE DE PRODUITS

Les élèves reçoivent un enseignement théorique et, surtout, pratique sur la fabrication et l'analyse des produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. L'objectif est de réaliser, dans les meilleures conditions de qualité, de coût, d'hygiène et de sécurité, des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce bac professionnel Production en industrie pharmaceutique, alimentaire ou cosmétique (PIPAC) forme des opérateurs occupant des emplois de conducteur de production ou de technicien de fabrication en bio-industries.

Dans ce bac pro, l'élève apprend à assurer la conduite des opérations de production en bio-industries, à réaliser des interventions techniques et de maintenance de premier niveau : effectuer des opérations de montage, démontage et réglage des installations en vue de réaliser des produits conformes, en respectant les enjeux de productivité, de qualité, d'hygiène et de sécurité des personnes et de l'environnement...

La formation comporte des enseignements en sciences et en biologie : composition des matières premières, procédés de fermentations industrielles, phénomènes de transformation des matières premières en produits ou encore sécurité microbiologique. Ces cours permettent à l'élève de maîtriser le fonctionnement de l'environnement de production des bio-industries. L'élève apprend à réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis et d'environnement, destiné au laboratoire de contrôle qualité. Il est formé à contrôler des produits, la propreté des installations ou de l'environnement de production au cours de la fabrication (production et conditionnement), à utiliser des appareils et d'instruments de mesure. Le baccalauréat professionnel PIPAC donne aux élèves les connaissances et les compétences pour s'adapter aux différents contextes de production des trois secteurs visés et à l'évolution des techniques et des équipements de production.

LES STAGES

En seconde cette formation comporte un stage individuel obligatoire de 6 semaines (dont 3 prises sur la scolarité).

En 1re et Terminale, la formation comporte des stages individuels obligatoires en entreprise de 16 semaines toutes prises sur la scolarité (2 fois 8 semaines). Ils sont réalisés en industries pharmaceutique, cosmétique et l'agroalimentaire.

En Terminale, 4 semaines supplémentaires de stage seront proposées, après les épreuves de bac avancées, en mai pour confirmer l'orientation du jeune (découverte d'un nouveau secteur, d'une formation, recherche d'une entreprise pour apprentissage, ou emploi...) ou renforcer les bases pour la poursuite d'étude.

CONTACT Tél. 02 35 95 94 80 - legta.yvetot@educagri.fr Allée du lycée agricole - BP 218 - 76195 Yvetot Cedex

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS EN 1RE ET TERMINALE PIPAC

Enseignements	Matières	Hebdomadaire
Formation professionnelle, technologique et scientifique	Génie industriel	1h30
	Génie des procédés	8h00
	Biochimie - Microbiologie	2h30
	Mathématiques et sciences physiques	1h30
	Prévention - Santé - Environnement	1h00
	Économie et gestion	1h00
Expression et ouverture sur le monde	Chef d'œuvre	2h00
	Français	1h30
	Histoire - Géographie	1h30
	Anglais	2h00
	Éducation Socioculturelle	1h00
	Éducation Physique et Sportive	2h30
	Aide personnalisée - Orientation	

CONDITIONS D'ADMISSION

Ce bac professionnel se prépare en 3 ans après la classe de 3e.

Les élèves entrent en 2de professionnelle agricole alimentation, bio-industries et laboratoire pour préparer cette spécialité. **La procédure d'orientation est gérée par le collège d'origine.**

Un **contact avec l'établissement est conseillé** pour permettre de mieux cerner les conditions d'accueil, les exigences de niveau et le projet personnel du candidat.

L'admission est autorisée compte tenu de l'avis du conseil de classe de l'établissement d'origine et après validation de l'affectation par la commission académique fin juin.

Pour une rentrée en 1re : Un rendez-vous au Lycée lors des journées portes ouvertes peut vous permettre de mieux cerner les conditions d'accueil, les exigences de niveau et le projet personnel du candidat. Il faut envoyer un dossier comprenant une lettre de motivation et les bulletins de 3e et de 2de.

Cette formation est ouverte, en priorité aux élèves de 2de Pro « Alimentation, Bio-Industries et Laboratoire » option « PIPAC » mais aussi aux titulaires d'un CAP ou à titre dérogatoire après une classe de 2de GT ou de 1re.

MODALITÉ D'EXAMEN

Cette formation est finalisée par un Baccalauréat Professionnel obtenu pour moitié par le Contrôle en Cours de Formation et pour l'autre moitié par des épreuves finales écrites et orales en Terminale.

APRÈS UN BAC PRO PIPAC

À l'issue de la formation, le titulaire du Bac Pro PIPAC peut poursuivre en Brevet de Technicien Supérieur Agricole BioQUALIM (qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques) ou ANABIOTEC (analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales).

NATURAPÔLE
Enseignement Agricole Public de Seine-Maritime

www.legta-yvetot.naturapole.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

FRANCE compétences

11/23 | Conception : NaturaPÔLE - Service communication - Impression : Exaprint