

EN 3 ANS

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

PRODUCTION EN INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES, ALIMENTAIRES ET COSMÉTIQUES (PIPAC)



EPLEFPA du Robert

Lycée
Professionnel
Agricole
du Robert



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le **BAC PRO PIPAC** forme des professionnels pour être capable de :

- Conduire une **ligne de fabrication ou de conditionnement** dans les industries agroalimentaires, de transformation des produits agricoles, pharmaceutiques et cosmétiques.
- Réaliser des **interventions techniques et de maintenance** des équipements de production
- Respecter la réglementation et **appliquer la stratégie de l'entreprise** en matière d'hygiène, de sécurité, de qualité et d'environnement
- Organiser le travail et communiquer avec les différents interlocuteurs à l'interne et à l'externe, en **maîtrisant les outils professionnels d'usage**

INSERTION PROFESSIONNELLE

- Opérateur(trice) de fabrication
- Conducteur(trice) de ligne
- Assistant(e) de contrôle qualité

OBTENTION DU DIPLÔME

Validation de la formation :

BAC PRO PIPAC : 50% en contrôle continu et 50% en épreuves terminales

ADMISSION

- En 2^{de} PRO "Alimentation Bio Industries Laboratoire (ABIL)" : être issu d'une classe de 3^{ème}
- En 1^{ère} PRO "Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC)" : être issu d'une classe de 2^{de}

BIO-INDUSTRIES

PILOTER

CONTRÔLER



COMPÉTENCES ACQUISES EN FORMATION

- Contribuer à la maîtrise de l'environnement de production
- Contrôler la production et le conditionnement
- Conduire une installation dans le respect des procédures
- Coordonner l'intervention d'opérateurs de ligne ou de l'espace de production
- Analyser et communiquer un résultat de contrôle



CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	2nde Pro	BAC PRO	ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	2nde Pro	BAC PRO
Français	2h	2h30	Sciences Économiques	1h	1h
Langue Vivante	2h	2h	Génie Alimentaire	5h30	10h
Histoire - Géographie	1h	2h	Génie Industriel	-	2h30
Education Socio-culturelle	1h	1h30	Biochimie Microbiologie	3h30	3h
Éducation Physique et Sportive	2h	2h30	Sciences et Techniques Professionnelles	1h	-
Mathématiques Informatique	3h	2h	Projet Santé Éducation	-	1h
Biologie - Écologie	30mins	-	Enseignement à l'Initiative de l'Établissement	3h	2h30
Physique Chimie	1h	2h	Activités pluridisciplinaires	1h	-
			Éducation à la Santé et au Développement Durable	30h	30h

Chantier École en 2nde Pro ABIL (30h)

OPTION Voile Mercredi après-midi (3h)

STAGES EN ENTREPRISE



2nde Pro ABIL

Durée du stage : 4-6 semaines

Première Pro PIPAC et Terminale BIT

14 à 16 semaines de stage

POURSUITES D'ÉTUDES

- **BTSA** Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise Sanitaire (**BioQUALIM**)
- **BTSA** Analyses Biologiques, Biotechnologiques, Agricoles et Environnementales
- **BTS** Bio Analyses et Contrôles

Information :

Transports Scolaires assurés par la CTM



LYCÉE DES MÉTIERS DU VIVANT

EPLEFPA Le Robert

Quartier Four à Chaux - 97231 Le Robert

Horaires des cours :

Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi

7h - 12h et 13h30 - 16h30

(restauration scolaire)

Mercredi : 7h - 12h



Tél. : 05 96 65 10 43

lpa.le-robert@educagri.fr

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/>

PRODUCTION



Mise à jour : 30/04/2025