

BAC PRO Production en industries pharmaceutiques alimentaires et cosmétiques

Mis à jour le 28 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce bac pro en alternance se prépare après une seconde professionnelle métiers de l'alimentation bio industrie laboratoire. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Etre âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Obtention du BAC PRO
PRODUCTION EN INDUSTRIES
PHARMACEUTIQUES,
ALIMENTAIRES ET
COSMETIQUES

En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans des différentes disciplines.

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques » (PIPAC) est un opérateur de production hautement qualifié. Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il occupe un emploi d'opérateur de production pouvant évoluer vers un poste de conducteur de ligne. Il peut parfois travailler en laboratoire de contrôle qualité de l'entreprise.

Le fonctionnement de ces industries mobilise une culture scientifique en biologie, fondamentale pour comprendre et maîtriser :

- la composition des matières premières ;
- les procédés de production à l'aide du vivant comme les fermentations industrielles ;
- les phénomènes de transformation des matières premières en produits ;
- la sécurité microbiologique en vue de la maîtrise de l'environnement de production.

Ces approches sont indissociables et dessinent les spécificités de la formation du baccalauréat professionnel « Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques ». Concernant les contrôles des produits ou de l'environnement de production, ils sont réalisés sur le site de production, au cours de la fabrication et font parties intégrantes du poste d'opérateur de production on parle d'auto-contrôles. Les analyses réalisées au laboratoire de contrôle qualité, sur le produit fini ou sur l'environnement relèvent le plus souvent d'un ou d'une technicienne de laboratoire plus spécialisé(e). Cependant certains postes peuvent être occupés par des titulaires du baccalauréat professionnel PIPAC.

Contenu

Activités professionnelles : Activités professionnelles : Conduite d'une ligne de production, Intervention technique et maintenance des équipements de production, Application de la réglementation et de la stratégie de l'entreprise ne matière d'hygiène-de sécurité-de qualité et d'environnement, Communication et coordination. Connaissances générales et techniques associées :

Connaissances générales et techniques associées : Génie industriel, Mathématiques, Sciences physique et chimiques, Technologie des bioindustries, Langue vivante, Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Arts appliqués et Cultures artistiques, Éducation physique et sportive.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du lycée partenaire du CFA.

Alternance de périodes de formation en lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

BAC PRO Production en industries pharmaceutiques alimentaires et cosmétiques

Contrôle continu, Contrôles en Cours de Formation et/ou épreuves terminales. Conformes au référentiel de certification du diplôme.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

Épreuve / Unité (EU) – 01.
Mathématiques
Épreuve / Unité (EU) – 02.
Physique-chimie
Épreuve / Unité (EU) – 03
Contrôles en production et en conditionnement
Épreuve / Unité (EU) – 04.
Conduite des opérations de production en bio-industries
Épreuve / Unité (EU) – 05.
Contribution à la maîtrise de l'environnement de production
Épreuve / Unité (EU) – 06.
Economie-gestion
Épreuve / Unité (EU) – 07.
Prévention-santé-environnement
Épreuve / Unité (EU) – 08.
Langues vivantes
Épreuve / Unité (EU) – 09.
Français
Épreuve / Unité (EU) – 10. Histoire-géographie et enseignement morale et civique
Épreuve / Unité (EU) – 11. Arts appliqués et cultures artistiques ou éducation socio-culturelle pour les établissements agricoles
Épreuve / Unité (EU) – 12.
Education physique et sportive
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) – 01. Unité facultative
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) – 02. Unité facultative

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En Lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 1350 heures La durée de la formation en lycée sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires

Délais et modalités d'accès

Entrée sept/nov principalement
Autres périodes d'intégration sous condition

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire du baccalauréat professionnel « Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques » exerce principalement son activité dans les secteurs pharmaceutiques, alimentaires, cosmétiques, dans les industries dont l'activité s'appuie sur les biotechnologies, dans les industries de transformation des produits agricoles

BAC PRO Production en industries pharmaceutiques alimentaires et cosmétiques

Variable selon le nombre de places
disponibles dans les classes

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP37699](#)
- Code diplôme : 40022005

végétaux ou animaux ou d'autres matières premières pour un usage alimentaire ou non alimentaire et prenant en compte la valorisation des co-produits.

Poursuite d'étude : Possibilité de poursuivre en BTS Bio qualité, BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire : BioQuaLIM, BTS Bio analyses et contrôles BTS Métiers de l'esthétique, cosmétique et parfumerie option C : cosmétologie, BTS Pilotage de procédés BTS Métiers de l'eau, BTS Métiers des services à l'environnement

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
Ardennes : 06 13 02 47 51
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003