

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL PIPAC (PRODUCTIONS EN INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES, AGROALIMENTAIRES OU COSMÉTIQUES)

AGRO ALIMENTAIRE

Le titulaire du baccalauréat professionnel PIPAC commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits. Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production.

Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

Responsable de la formation :

CARACTÉRISTIQUES :

- Formation longue
- Existe en alternance
- Diplômant

La formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le baccalauréat professionnel PIPAC est constitué de 8 capacités professionnelles :

1. Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
2. Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
3. Développer sa motricité
4. Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
5. Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
6. Réaliser des interventions techniques de maintenance des équipements de production
7. Respecter la législation en matière d'hygiène, sécurité, qualité et environnement
8. Organiser le travail et communiquer.

LES CONTENUS DE FORMATION

La formation comprend des:

Enseignements généraux: Français, Mathématiques, Anglais, Histoire-géographie, Physique-chimie, Éducation socio-culturelle, EPS.

Enseignements professionnels: Génie-alimentaire, Génie-industriel, Microbiologie, Biochimie, Contrôle qualité, PSE, Economie...

Les élèves doivent réaliser un chef d'œuvre sur l'ensemble du cycle. Celui-ci sera évalué en classe terminale et compte pour l'obtention du diplôme. Aux Sardières les apprenants conduisent ce projet autour

de l'élaboration d'un produit innovant. Toutes les disciplines collaborent à ce projet.

LES STAGES

La formation comprend 16 semaines de stage réparties sur les deux années : 8 semaines en 1ère et 8 semaines en Terminale.

(A cela s'ajoute pour l'ensemble du BAC pro 3 ans les 6 semaines réalisées en 2nde Pro ABIL)

MODALITES D'INSCRIPTION

Cette formation est accessible à l'issue de la 2nde pro ABIL.

Les élèves peuvent poursuivre en formation scolaire ou par la voie de l'apprentissage.

Il est également possible d'intégrer une 1ère BAC pro BIDL après une 2nde Générale sous réserve d'obtenir une dérogation par l'Autorité Académique.

Accueil possible sur rendez-vous avec le proviseur ou la proviseur-adjointe.

Que faire après mon Bac Pro BIDL ?

CONTINUER SES ÉTUDES

Si l'apprenant a un bon niveau scolaire, une poursuite d'études est envisageable en BTSA « Sciences et technologies des Aliments », BTSA « Analyses agricoles biologiques biotechnologiques », BTS « Qualité dans les industries alimentaires et les bio- industrie », ou en certificat de spécialisation (CS).

S'INSERER DANS LA VIE PROFESSIONNELLE

Le baccalauréat professionnel BIDL permet une insertion dans la vie active comme salarié qualifié dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.

Il est possible de poursuivre en BTS pour se spécialiser dans un des domaines de compétences et pouvoir prétendre à des postes à responsabilités.

Aux Sardières il est possible de poursuivre en BTSA STA par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage.

Formation également accessible en Alternance

L'APPRENTISSAGE

Cette formation est également disponible en alternance (sous réserve de la signature d'un contrat d'apprentissage). [Pour en savoir plus...](#)

La formation en vidéo