

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques » (PIPAC) est un opérateur de production hautement qualifié. 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 végétaux ou animaux ou d'autres matières premières pour un usage alimentaire ou non alimentaire et prenant en compte la valorisation des co-produits.

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'autocontrôles. 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.

La connaissance de la production est un atout pour les titulaires du diplôme pour s'approprier les contraintes et les problématiques liées à la production industrielle en environnement contrôlé.

Ses activités consistent, dans un environnement de production sensible avec une forte contrainte liée aux risques de contaminations microbiologiques et physico-chimiques, à :

- conduire tout ou partie d'une fabrication ;
- réaliser les interventions techniques et la maintenance de premier niveau des équipements de son secteur de production ;
- réaliser les prélèvements et les auto-contrôles en vue des ajustements des paramètres nécessaires à la production ;
- réaliser les prélèvements en vue du contrôle qualité réalisé au laboratoire ;
- réaliser les opérations de bio nettoyage pour la maîtrise des contaminations ;

- organiser son travail dans le respect des procédures établies ;
- appliquer la stratégie de l'entreprise en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité, et d'environnement (QHSE) ;
- communiquer à l'oral et à l'écrit avec les différents interlocuteurs à l'interne et à l'externe, en maîtrisant les outils professionnels d'usage ;
- utiliser les systèmes informatiques liés au suivi ou au pilotage de la fabrication



Débouchés

Les débouchés se situent principalement dans l'industrie agro-alimentaire, cosmétique, pharmaceutique.

Métier(s) accessible(s) :

- opérateur/opératrice de production ;
- opérateur/opératrice de fabrication ;
- opérateur/opératrice de ligne ;
- conducteur/conductrice de machine de production ;
- conducteur/conductrice de ligne ;
- adjoint/adjointe - technique en laboratoire de contrôle qualité ;
- adjoint/adjointe - technique en laboratoire de recherche ou de développement.

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.

Les métiers nécessitent toujours plus de technicité du fait de l'automatisation. Après un bac pro, poursuivre vers un BTS du domaine permet d'être opérationnel plus rapidement et offre à terme une meilleure évolution de carrière.



Accès à la formation

Après la 3^e, Dans les établissements agricoles après une seconde professionnelle Bio-industries-Alimentation Laboratoire

Programme

| Grille horaire (a) | 2 ^{de} | 1 ^{ère} | Tle |
|---|-----------------|------------------|-----|
| Enseignement professionnel | 330 | 266 | 260 |
| Enseignements professionnels et français en co-intervention (b) | 30 | 28 | 13 |
| Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b) | 30 | 14 | 13 |
| Réalisation d'un chef d'œuvre | - | 56 | 52 |
| Prévention Santé Environnement | 30 | 28 | 26 |
| Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité) | 30 | 28 | 26 |
| Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique | 105 | 84 | 78 |
| Mathématiques | 45 | 56 | 39 |
| Langue vivante A | 60 | 56 | 52 |
| Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité) | 45 | 42 | 39 |
| Arts appliqués et culture artistique | 30 | 28 | 26 |
| Education physique et sportive | 75 | 70 | 65 |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d) | 90 | 84 | 91 |
| Période de formation en milieu professionnel (semaines) | 4 à 6 | 6 à 8 | 8 |

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
 (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
 (c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves
 (d) En Tle : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens) ou poursuite d'études

Enseignements professionnels

- Connaissance des produits et matières premières : biochimie, microbiologie, étude des aliments (lait, viande, végétaux...), mécanisme d'évolution des produits (oxydation, brunissement).
- Processus technologiques : fractionnement, séparation, mélange, calcul de bilan de matière, contrôles sur les matières premières et sur les produits pendant et en fin de fabrication.
- Génie industriel : réseaux de distribution des fluides, production et distribution de la vapeur, du froid, automatismes, transferts thermiques, lecture élaboration d'un schéma technique, traitement des eaux, maintenance.
- Hygiène qualité sécurité environnement : réglementation, hygiène, nettoyage et désinfection la règle des 5 M,

prévention des risques et des accidents, démarche qualité, tri et traitement des déchets.

Blocs de compétences

Bloc n°1 : PRODUCTION Conduite des opérations de production en bio industries

- Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production
- Organiser son activité dans le respect des procédures mises en place dans l'entreprise
- Gérer les flux de composants et les fluides de son segment de production
- Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau ou de changement de format
- Conduire une installation dans le respect des procédures avec ou sans progiciel de gestion intégrée (PGI ou ERP)
- Analyser une situation professionnelle de bio production
- Rendre compte des actions menées

Bloc n°2 : ENVIRONNEMENT Contribution à la maîtrise de l'environnement de production

- Adopter une attitude professionnelle en zone de production
- Contribuer à la mise en œuvre de la démarche qualité
- Contribuer au respect de l'environnement naturel
- Analyser les risques pour participer à la mise en œuvre de mesures de prévention
- Maîtriser les opérations de bionettoyage en fonction de la zone de production
- Communiquer à l'oral, à l'écrit, à l'aide d'un système numérique professionnel

Bloc n°3 : CONTRÔLE Contrôles en production et en conditionnement

- Réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis et d'environnement, destiné au laboratoire de contrôle qualité
- Réaliser un auto-contrôle en cours de fabrication (production et conditionnement)
- Réaliser l'analyse de l'échantillon au laboratoire de contrôle qualité
- Exploiter le résultat d'un contrôle qualité effectué en laboratoire
- Communiquer un résultat de contrôle

Bloc facultatif – Mobilité

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- Caractériser le contexte professionnel étranger ;
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- Se repérer dans un nouvel environnement ;
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines.

Selon le projet professionnel du jeune :

- en vue d'une poursuite d'études : une semaine pourra être consacrée pour faire une immersion ;
- soit dans un lieu de formation (lycée, entreprise-école, UFA) ;
- soit dans une entreprise.

pour observer les activités professionnelles liées au BTS visé.

- En vue d'un projet d'insertion professionnelle, une semaine d'immersion dans l'entreprise insérante pourra être proposée.

Les périodes de formation en milieu professionnel permettent au candidat :

- de recevoir les formations conduisant à la délivrance des habilitations obligatoires par entreprises ;
- d'appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- d'intégrer comprendre l'importance de l'application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- d'intervenir sur des équipements grandeurs réelles (dimensions, poids, puissance) dont ne disposent pas bien souvent les établissements de formation ;
- d'utiliser des matériels d'intervention ou des outillages spécifiques ;
- de comprendre la nécessité de l'intégration du concept de la qualité dans toutes les activités développées ;
- d'observer, comprendre et analyser, lors de situations réelles, les différents éléments liés à des stratégies commerciales ;
- de mettre en œuvre ses compétences dans le domaine de la communication avec tous les services et les utilisateurs du bien ;
- de prendre conscience de l'importance de la compétence de tous les acteurs et des services de l'entreprise

Examen

| Épreuves | Coef. |
|--|-------|
| E1 : Epreuve scientifique et technique | |
| Sous-épreuve : Mathématiques | 1.5 |
| Sous-épreuve : Physique-Chimie | 1.5 |
| E2 : Contrôle en production et en conditionnement | 4 |
| E3 : Epreuves professionnelles | |
| Sous-épreuve : Conduite des opérations de production en bio-industries | 8 |
| Sous-épreuve : Contribution à la maîtrise de l'environnement de production et de l'environnement naturel | 4 |
| Sous-épreuve : Economie - Gestion | 1 |
| Sous-épreuve : Prévention Santé Environnement | 1 |
| E4 : Epreuve de langue vivante étrangère | 2 |
| E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral | |

| | |
|---|--------|
| Sous-épreuve E51 : Français | 2.5 |
| Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral | 2.5 |
| E6 : Epreuve de Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques | 1 |
| E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive | 1 |
| Epreuves facultatives | |
| EF1 : Langue vivante étrangère | Pts>10 |
| EF2 : Epreuve de mobilité | Pts>10 |

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (BO no 35 du 26 septembre 2019).

Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS) modifié par le décret no 2021-227 du 26 février 2021 relatif aux modalités particulières d'admission dans une section de techniciens supérieurs pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel.

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire :
- BioQuaLIM
- BTS Bioqualité
- 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
- BTSA Anabiotec
- BTS Biotechnologies
- BTSA Gemeau
- CS Transformation des produits carnés
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- CS Technicien spécialisé en transformation laitière
- BP Industries alimentaires
- DEUST Préparateur en pharmacie

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Gard (30)

Bagnols-sur-Cèze - Lycée Albert Einstein (Public) /

Tarn (81)

Castres - lycée polyvalent Borde Basse (Public) /

I formation initiale

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).



Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès
04 49 05 80 81 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
[05 65 60 98 20](tel:0565609820) - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguel
05 67 52 41 55 - cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr

