

Bac Pro PIPAC

Productions en industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

Les secteurs d'activité

INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES/ALIMENTAIRES/COSMETIQUES

- Fabrication de produits pharmaceutiques
- Fabrication de produits alimentaires (produits laitiers, fruits et légumes, produits carnés, boissons, produits de boulangerie et pâtisserie...)
- Fabrication de produits cosmétiques

EXPLOITATIONS AGRICOLES :

- Valorisation des productions agricoles, plantes aromatiques et médicinales

Les conditions d'admission

Formation ouverte aux élèves :

- sortant de 3ème pour une entrée en seconde professionnelle ABIL (Alimentation bio-industries et laboratoire) qui prépare au bac pro PIPAC
- titulaires d'un CAP ou ayant réalisé une seconde générale pour une entrée en première professionnelle PIPAC (après examen du dossier)

Inscription via la procédure AFFELNET pour les élèves de 3ème

Les débouchés

- Opérateur hautement qualifié en production pharmaceutique, cosmétique ou alimentaire
- Conducteur de lignes de production automatisées
- Contrôleur sur ligne de production et de conditionnement
- Adjoint-technique en laboratoire de contrôle qualité
- Adjoint-technique en laboratoire de recherche et développement

Les poursuites d'études

- BTS BIOQUALIM Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire
- BTS Bio analyse et contrôle
- BTS Analyse biologiques, biotechnologiques
- Technicien en Pharmacie et cosmétique industrielle
- Certificat de spécialisation en 1 an
- CAP (métiers de bouche) en 1 an
- BTS dans le secteur commerce.

3 ans de formation:

- Seconde Pro ABIL
- Première et Terminale PIPAC

Obtention du diplôme:

- Contrôle en cours de formation et
- Epreuves ponctuelles

BLOC 1

Conduite des opérations de production en bio industries:

- Conduite des installations
- Suivi informatisé de la production...

BLOC 2

Contribution à la maîtrise de l'environnement de production:

- Participation à la protection de l'environnement (RSE)
- Gestion des risques de biocontaminations
- Prévention des risques professionnels...

BLOC 3

Contrôles en production et en conditionnement:

- Vérification de la conformité des matières premières
- Instrumentation / contrôle qualité des produits (biochimie et microbiologie)

Stages

22 semaines de stage en entreprise pendant les 3 années de formation

Sur les 3 ans

- Enseignement général (Français/Maths/Histoire Géographie/Langue vivante/ EPS)
- Economie, PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement ESC (Education Socio culturelle)
- Co enseignements (enseignements techniques et enseignements généraux)
- Accompagnement personnalisé des élèves

Nos atouts



- Un atelier de transformation alimentaire équipé toutes filières de produits
- 4 laboratoires scientifiques
- Un amphithéâtre



- Petits effectifs
- Accompagnement personnalisé
- Préparation aux stages en entreprise avec activités pédagogiques spécifiques réalisées en ateliers.



- Infrastructures sportives
- Internat
- Accessibilité transports (SNCF, Péribus)

Informations et inscriptions

Lycée La Peyrouse - Agrocampus Périgord
113 avenue Churchill
24 660 Coulounieix-Chamiers

☎ 05 53 02 62 00

✉ legta.perigueux@educagri.fr

🌐 <https://perigord.educagri.fr/>

📷 suivez-nous sur [agrocampus.perigord](https://www.instagram.com/agrocampus.perigord)

Établissement public de Dordogne

LOCALISEZ
NOUS

