

Baccalauréat Professionnel

Production en Industries Pharmaceutiques Alimentaires et Cosmétiques

Bac Pro PIPAC : formation scientifique, technologique et pratique dans les domaines des **industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques**. Elle permet également de développer des compétences en **production**, en **contrôle qualité**, en réglementation et en gestion des **procédés industriels**.



CONDITION D'ADMISSION

Cette formation est proposée en trois ans. Elle est accessible après la 3^{ème}, une réorientation après la seconde et aux titulaires de CAP/CAP agricole.



PROCÉDURE D'ADMISSION

Accès en 2^{de} Pro : Procédure d'orientation informatisée (AFFELNET) sous la responsabilité du collège ou lycée d'origine.

Accès en 1^{ère} Pro : sélection des candidats sur dossier et entretien de motivation.



OBTENTION DU DIPLÔME

Deux modes d'évaluation : par le Contrôle en Cours de Formation (CCF) écrit, oral et pratique et par des Épreuves Ponctuelles Terminales.



POURSUITE D'ÉTUDE

- * **BTSA BioQUALIM** (Qualité, Alimentation, Innovation et Maîtrise sanitaire)
- * **CS PF** (Production, transformation et commercialisation des produits Fermiers)
- BTSA ANABIOTEC**
(analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales)
- DEUST** (Préparateur technicien en pharmacie) — **BTS Bioqualité**

* Formation disponible à Beaulieu-Lavacant

“Témoignage

Je suis élève en bac pro PIPAC et cette formation m'offre une solide base de connaissances techniques. Les cours sont variés et abordent la gestion de la production, le contrôle qualité, ainsi que le respect des normes sanitaires et environnementales. J'ai particulièrement apprécié l'accent mis sur l'industrie cosmétique. En plus des cours, les stages en entreprise jouent un rôle essentiel dans ma formation. J'ai eu l'opportunité de travailler dans des laboratoires cosmétiques, où j'ai participé activement à la production, de la manipulation des machines à la formulation des produits, en passant par le respect des normes de sécurité et d'hygiène. Ces expériences sur le terrain m'ont permis de comprendre le fonctionnement d'une chaîne de production réelle, de développer mon autonomie et de m'adapter aux exigences du secteur.

”

FORMATION EN 3 ANS

EN PRÉSENTIEL

DIPLÔMANT NIVEAU 4

22 SEMAINES DE STAGE

ERASMUS +

RNCP: 37699

RETROUVER DE L'INFORMATION



www.epl.auch.educagri.fr



OBJECTIFS DE LA FORMATION

1. Acquérir des compétences techniques et scientifiques
2. Maîtriser les procédés de production
3. Assurer le contrôle qualité
4. Appliquer les normes sanitaires et de sécurité
5. Développer des compétences en gestion de la production.



DISCIPLINES

Générales	Professionnelles
Français	Économie - Gestion
Anglais ou Espagnol	Physique-Chimie
Mathématiques	Biochimie- Microbiologie
Histoire-Géographie	Biotechnologie
Éducation Socio- Culturelle	Génie Alimentaire et Industriel
Informatique	Activités pluridisciplinaires
Éducation Physique et Sportive	



OPTIONS FACULTATIVES

Section rugby et **Option hippologie/équitation**, ces 2 enseignements peuvent être suivis pendant la formation.

* **Section rugby** : destinés aux garçons et aux filles, débutant(e)s ou confirmé(e)s désirant compléter leur scolarité par une pratique sportive plus intensive. Elle se concrétise par 3h d'entraînement hebdomadaire pouvant être complétés par des compétitions dans le cadre de l'UNSS.

* **Option hippologie/équitation** : 1h de cours et d'application en hippologie et de 2h de pratique de l'équitation sont prévus chaque semaine. La pratique sportive est réalisée dans des centres équestres proches de l'établissement (transports assurés par Beaulieu-Lavacant).



HANDICAP

Nos locaux et nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, notre référent handicap est à votre écoute.



ENSEIGNEMENT À L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT

Au cours des 3 ans, plusieurs modules sont conduits sous forme de projets pour compléter la formation professionnelle.

- Éducation à la santé et au développement durable
- Étude comparative des filières viticoles du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Espagne
- Découverte des métiers de la filière au travers des structures
- Soutien à la recherche de stage, à l'insertion professionnelle et à la poursuite d'étude



INSERTION PROFESSIONNELLE

Le titulaire du Bac Pro PIPAC exercera une activité professionnelle dans les secteurs suivants :

- > L'élaboration d'aliments, de produits pharmaceutiques ou cosmétiques.
- > La conduite d'une ligne de fabrication, le contrôle des produits élaborés et la gestion.



CONTACTS

Julie Gourdet - Chargée de développement
Agathe Roy - Référente handicap

05 62 61 52 20
legta.auch@educagri.fr

LEGTA BEAULIEU-LAVACANT
SITE DE LAVACANT
420 Route de Lavacant
32550 PAVIE