



# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## BAC PRO PIPAC

Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaire et Cosmétique



voie  
scolaire

### OBJECTIF :

Le baccalauréat PIPAC permet l'acquisition d'une culture scientifique, technique et professionnelle nécessaire à l'insertion professionnelle ou à la poursuite d'études dans les secteurs alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

### CONDITIONS D'ACCES :

- **Accès en 2nde Pro Abil :** entrée après une classe de troisième, ou en réorientation après une seconde générale ou une seconde professionnelle, via la procédure AFFELNET sous responsabilité de l'établissement d'origine.
- **Accès en Première Pro :** sélection des candidats sur dossier et entretien de motivation.
- Accès possible aux titulaires de CAP / CAP agricole.

### ORGANISATION :

Le bac Pro PIPAC est caractérisé par une majorité des enseignements dans les domaines techniques et professionnels (génie alimentaire, biotechnologies, économie) sous forme de cours, travaux dirigés et travaux pratiques.

22 semaines de stages réparties sur les 3 ans sont à réaliser en entreprise alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques.

### POURSUITES D'ETUDES ET INSERTION PROFESSIONNELLE :

Le titulaire du BAC Pro PIPAC peut poursuivre sa formation professionnelle en accédant aux :

- BTSA BIOQUALIM, Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire au Lycée Beaulieu Lavacant ou au CFA agricole du Gers
- BTSA ANABIOTEC Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementales
- BTS BIOQUALITE
- DEUST « Préparateur Technicien en Pharmacie »

Technicien, le titulaire du Bac Pro PIPAC exercera son activité dans l'élaboration d'aliments, de produits pharmaceutiques ou cosmétiques.

Il sera spécialisé dans la conduite d'une ligne de fabrication, dans le contrôle des produits élaborés et dans la gestion



# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BAC PRO PIPAC—Production en Industries Pharmaceutiques,  
Alimentaire et Cosmétique

voie  
scolaire



## DISCIPLINE ET HORAIRES INDICATIFS :

Discipline	Volume Horaire
Français	2,5 h
Anglais ou Espagnol	2 h
Mathématiques	2 h
Informatique	1 h
Histoire - Géographie	2 h
Éducation Socio-Culturelle	2 h
E.P.S	2,5 h
Économie Gestion	2 h
Physique - Chimie	2 h
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologies	3 h
Génie Alimentaire	8 h
Génie Industriel	2 h

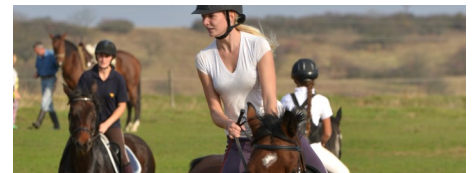
**STAGES :** 22 semaines réparties sur 3 ans



## DELIVRANCE DU DIPLOME :

Le Bac Pro est délivré selon deux modes d'évaluations :

- Contrôle Continu en Cours de Formation (environ 70%)
- Épreuve Ponctuelles Terminales (environ 30%)



## ENSEIGNEMENTS A 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 (60 heures).
- Étude comparative des filières viticoles du Sud-ouest de la France et du Nord de l'Espagne (60 heures).
- Soutien à la recherche de stage, aux concours, à l'insertion professionnelles et à la poursuite d'études (120 heures).
- Travaux Pratiques Renforcés (30 heures).

## ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS :

Les deux enseignements facultatifs peuvent être suivis pendant la formation.

- **La Section Rugby :** Cet enseignement est destiné aux garçons et filles, débutants ou confirmés désirant compléter leur scolarité par une pratique sportive plus intensive. Elle se concrétise par 3h d'entraînement hebdomadaire pouvant être complété par des compétitions dans le cadre de l'UNSS. Pour cela, les élèves disposent d'infrastructures adaptées sur site (terrain, salles de sports et de musculation) et d'entraîneurs confirmés.
- **Hippologie et Équitation :** une heure de cours et d'applications en hippologie et deux heures de pratique de l'équitation sont prévues chaque semaine. La pratique sportive est réalisée dans un centre équestre proche du lycée (transports assurés par l'établissement).

## SITUATION D'ENSEIGNEMENT :

- Cours théoriques en classe entières (24 élèves) et en demi-groupe (12 élèves).
- Nombreux Travaux Pratiques et Travaux Dirigés en demi-groupe (12 élèves).
- Séances en pluridisciplinarité notamment de la réalisation du Chef d'Œuvre.
- Visites techniques et intervenants extérieurs.
- 2 Voyages d'étude : Un en Espagne sur la filière viticulture-œnologie et un sur le bassin d'Arcachon sur la filière des produits de la mer.