BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL PIPAC

Voie scolaire

Baccalauréat Professionnel - Diplôme de niveau IV

Le baccalauréat professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC), permet à son titulaire d'exercer les métiers de conducteur de ligne en fabrication ou conditionnement dans les entreprises pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques.

Saint Genis Laval
LYCÉE ANDRÉ PAILLOT
Entre science & nature



OBJECTIF DE LA FORMATION

La formation permet l'acquisition des connaissances et compétences scientifiques et techniques permettant d'occuper les postes d'opérateurs de fabrication **dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques**, mais aussi de poursuivre dans l'enseignement supérieur.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Cette formation est accessible à tout élève issu de la classe de 2nde professionnelle ABIL et 2nde Pro PIPAC, suite à un avis favorable du conseil de classe.

Peuvent être également admis, par voie dérogatoire, des titulaires de CAPA, de BEP, de 2nde générale et technologique, 1ère technologique : dossier passerelle à la demande du candidat dans son établissement d'origine en fonction des places disponibles.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se déroule sur 2 années (première et terminale PIPAC) et permet de développer des compétences dans le domaine des bio-productions grâce à des enseignements généraux et des enseignements professionnels.

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX (Horaires hebdomadaires)

Français	1,5 h
Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique	1,5 h
Mathématiques	2 h
Langue Vivante A	2 h
Physique chimie	1,5 h
ESC	1 h
Education physique et sportive	2,5





ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS : 11 h/semaine

Les enseignements permettent l'acquisition des compétences suivantes :

BLOC DE COMPÉTENCES 1
Conduite des opérations de production en bio industries

BLOC DE COMPÉTENCES 2
Contribution à la maîtrise de l'environnement de production

BLOC DE COMPÉTENCES 3
Contrôles en production et en conditionnement

Ils comprennent des enseignements de Processus technologique, de Prévention Sécurité Environnement, d'économie, de biologie, de biochimie et de microbiologie.

OBTENTION DU BACCALAURÉAT :

A l'issue des 2 années, le diplôme est délivré à partir de 2 modes d'évaluations :

- Contrôle en cours de formation : environ 40% de la note finale,
- Contrôle en épreuves terminales : environ 60% de la note finale

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ (3h/semaine)

Il favorise, de façon individualisée, l'acquisition de compétences propres à cette filière (soutien, tutorat, aide à la recherche de stage et à la rédaction du rapport de stage), tout en lui permettant de développer son projet d'orientation postbac.

REALISATION DU CHEF D'OEUVRE

Le chef-d'œuvre est une démarche de réalisation très concrète qui s'appuie sur les compétences transversales et professionnelles travaillées dans sa spécialité par l'élève. Il est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire qui peut être de type individuel ou collaboratif. Il est évalué par une présentation orale.

STAGE EN ENTREPRISE

Stage individuel de 16 semaines : 8 semaines en classe de 1ère et 8 semaines en classe de terminale BIDT, avec possibilité d'effectuer un des deux stages à l'étranger.



LES + DU LYCÉE

Le Lycée André Paillot dispose d'un internat et d'un service de restauration de qualité.
Vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé en entreprise et en centre de formation.
Apprentissage des techniques dans notre atelier de transformation professionnel et nos laboratoires hautement équipés

Insertion Professionnelle et Possibilité de poursuite d'études

Possibilité d'insertion professionnelle en qualité de conducteur de lignes (formulation, production ou conditionnement) ou de contrôleur qualité des produits.
Poursuite d'études :

- CS production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- CS technicien spécialisé en transformation laitière
- BTS bioqualité
- BTS métiers de l'eau
- BTS métiers de l'esthétique, de la cosmétique et de la parfumerie option Cosmétologie
- BTS métiers des services à l'environnement
- BTS pilotages de procédés
- BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option aliments et processus technologiques (BIOQUALIM)
- BTSA qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire option produits laitiers (BIOQUALIM)

Lycée André PAILLOT 4, chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
Tél : 04 78 56 75 75 - Fax : 04 78 56 37 00 - epl.st-genis@educagri.fr - www.epl-saintgenislaval.fr

By Créatives_atelier graphique_St Genis Laval- Ne pas jeter sur la voie publique - 01/2024