

POURSUITES D'ÉTUDES

En entreprises Agroalimentaires

- BTS BioQuAlim
- BTS Bio analyses et contrôles
- BTS Métiers de l'esthétique, cosmétique et parfumerie option C : cosmétologie
- BTS Pilotage de procédés
- DEUST Préparateur technicien en pharmacie
- DEUST Préparateur technicien supérieur en pharmacie et cosmétiques industrielles

Accès au niveau Bac+3 à Bac+5

- Licences Pro
- Masters Pro

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le diplôme s'obtient à 60% par contrôle en cours de formation (CCF) et à 40% par examen final.

Epreuves professionnelles

- Conduite des opérations de production
- Contribution à la maîtrise de l'environnement
- Economie-gestion
- Prévention santé environnement
- Contrôles en production et conditionnement

Epreuves générales

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Langues vivantes
- Epreuve d'éducation socio-culturelle Education Physique et Sportive (EPS)

EPL Agro de la Meuse

Technopôle Philippe de Vilmorin
CS 40249
55006 BAR-LE-DUC Cedex



☎ 03.29.79.98.20

✉ epl.bar-le-duc@educagri.fr

♿ Référent Handicap
(dans "contacts" sur le site internet)

   EPL Agro de la Meuse



COLLÈGE - LYCÉE - BTS

Bac Pro PIPAC

Production en

Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

Diplôme de niveau 4



2 ans



16 semaines de stage



Travaux pratiques en production
et contrôle

Imprimé par nos soins - 2025 - ne pas jeter sur la voie publique



SECTEURS D'ACTIVITÉ

En entreprises Agroalimentaires

- 1er secteur industriel français
- 640 000 salariés en poste (Insee 2023)
- 100 000 recrutements par an

En Industrie pharmaceutique

- 100 000 salariés en 2020
- 11400 embauches en 2020

En Industrie cosmétique

- 80 000 salariés
- 54 000 en fabrication (FEBEA 2023)

MÉTIERS VISÉS

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

CONDITIONS D'ADMISSION

- après une seconde pro ABIL, Alimentation, Bio Industrie ou Laboratoire
- après une Seconde générale
- après un CAP du domaine professionnel

STAGES

22 semaines de la Seconde à la Terminale

Lieux des stages :

- industries alimentaires, pharmaceutiques, et cosmétiques : transformation ou laboratoire
- ateliers de production fermière
- cuisine collective
- ateliers de transformation alimentaire des distributeurs



SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Hall Alimentaire de 1400m2 et une équipe de professionnels pour la transformation de la viande, du lait et des fruits et légumes
- laboratoires d'analyse sensorielle, de chimie et de microbiologie

CONTENUS PRINCIPAUX

3 pôles techniques et professionnels

Production

- conduite des opérations de production en bio-industries
- technologie des fabrications de la matière première au produit fini
- qualité hygiène sécurité environnement
- démarche qualité et digitalisation de la production numérique et communication professionnelle

Environnement

- contribution à la maîtrise de l'environnement de production
- contribution à la démarche qualité
- participation à la protection de l'environnement naturel
- entretien de l'environnement de production
- prévention des risques professionnels
- communication professionnelle

Contrôles en production et conditionnement

- vérification de la conformité des matières premières
- mesurages
- vérification des caractéristiques du produit
- contrôles de propreté

Les blocs transversaux

- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Eco-Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire Géo
- Education Socio-Culturelle
- Education Physique et Sportive