

**Agro Campus
Dijon**

**Lycée FK
Plombières**



FICHE RNCP 37699

BAC PRO PIPAC

PRODUCTION INDUSTRIELLE, PHARMACOLOGIE, AGROALIMENTAIRE ET COSMETOLOGIE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT



PETITS EFFECTIFS ET SUIVI PERSONNALISÉ



16 SEMAINES DE STAGES INDIVIDUELS

Plus une semaine banalisée
«chef d'oeuvre»



94% DE TAUX DE RÉUSSITE
(données sur 4 ans)

TU ES INTÉRESSÉ.E PAR

Une formation professionnelle pour devenir **opérateur.rice de production** dans l'industrie alimentaire, cosmétique ou pharmaceutique.

TU SERAS PRÉPARÉ.E À...

...participer à la **fabrication de produits** alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, **de la matière première au produit fini**.

Tu apprendras à :

- transformer des matières premières biologiques (par exemple par fermentation),
- conduire les équipements et suivre chaque étape de la fabrication,
- contrôler les produits pendant la production,
- respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité.

PRÉREQUIS POUR ENTRER EN 2^{NDE} PRO

Être issu.e de :

- Classe de 3^{ème} de l'Éducation Nationale ou de l'Enseignement Agricole ;
- CAP 2^{ème} année ;
- Classe de 2^{nde} générale avec avis favorable du conseil de classe.

PRÉREQUIS POUR ENTRER EN 1^{ÈRE} /TAL^E PRO

Être issu.e de :

- 2^{nde} Générale et Technologique (avec dérogation) ;
- 2^{nde} Professionnelle ABIL ;
- 2^{nde} Professionnelle d'un autre champ professionnel (sous conditions) ;
- Classe de 1^{ère} (après tests de positionnement).

MISE À JOUR : 10/2026

CONTENU DE LA FORMATION

Une formation qui développe une culture industrielle et biologique, avec les technologies des systèmes de production d'aujourd'hui. Tu développes quatre grandes compétences :

- **Transformation des matières premières** : transformer des matières premières biologiques en produits finis, qu'ils soient alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques.
- **Contrôle de la qualité** : réaliser des contrôles et des analyses en laboratoire (microbiologie, biochimie).
- **Gestion de la production** : produire la bonne quantité, dans les délais.
- **Hygiène et sécurité** : appliquer les règles pour garantir la qualité des produits et la sécurité de tous.

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 2^{DE} PRO

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 1^{ÈRE}/TALE PRO

Enseignements généraux :

Français - Éducation socio-culturelle - Documentation - Histoire-Géographie - Économie - Langue vivante (Anglais) - EPS - Biologie - Mathématiques - Physique-Chimie - Informatique

Enseignements professionnels :

- Génie Alimentaire
- Biochimie
- Microbiologie
- Économie
- Travaux pratiques (Génie Alimentaire, Génie Industrielle, Microbiologie, Biochimie)

Stages :

- 1 semaine de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable.
- L'équivalent d'une semaine pour la mise à niveau des élèves.
- 4 semaines en milieu professionnel

Enseignements professionnels :

- Biochimie, Microbiologie
- Génie Industriel
- Génie des procédés
- Travaux Pratiques GA/Microbiologie
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- PSE (Prévention Santé et Environnement)
- Économie Gestion

Consolidation, accompagnement personnalisé

Activités en co-intervention

OBTENTION DU DIPLÔME



CONTRÔLE CONTINU EN COURS DE FORMATION

Épreuve Scientifique : coef 3
Épreuve Pratique Pro : coef 12
Langue Vivante : coef 2
Éducation Socio-culturelle : coef 1
Éducation Physique et Sportive : coef 1
Chef d'œuvre : bonification de points



ÉPREUVES PONCTUELLES TERMINALES

Épreuve biochimie - micro-bio : coef 4
Français + Histoire – Géographie : coef 5
Épreuve gestion : coef 1
Épreuve PSE : coef 1

QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- BTSA BIOQUALIM
- BTS métiers de l'esthétique, de la cosmétique et de la parfumerie
- Certificat de Spécialisation
- BTSA ANABIOTEC
- BTS Métiers des Services à l'Environnement
- BTS Métiers de l'eau



L'ATELIER TECHNOLOGIQUE ET UN LABORATOIRE D'ANALYSE SENSORIELLE



POUR ENSEIGNER LES PRATIQUES AGROALIMENTAIRES DANS DES CONDITIONS RÉELLES DE TRAVAIL.

POUR ALLIER PÉDAGOGIE, PRODUCTION ET COMMERCIALISATION.



QUELS MÉTIERS ?

Dans l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique :

- Opérateur / opératrice de production ou de fabrication
- Opérateur / opératrice de ligne
- Conducteur / conductrice de ligne de production
- Conducteur / conductrice de machine
- Pilote de ligne automatisée
- Adjoint technique en laboratoire de contrôle qualité
- Adjoint technique en laboratoire de recherche ou de développement

LE LYCÉE FÉLIX KIR, UN LYCÉE NATURE AUX PORTES DE DIJON



UN CADRE DE VIE VERDOYANT

Un établissement labellisé Éco-Lycée centré sur les valeurs de préservation de la biodiversité et du développement durable.



DES STRUCTURES ADAPTÉES

Un terrain de sport accessible durant la pause de midi et le soir, un foyer lycéens et étudiants, un internat à taille humaine.



UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Une restauration diversifiée qui privilégie les matières premières issues de circuits courts. Une équipe dynamique et à l'écoute des besoins.



UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE MOTIVÉE

Un enseignement basé sur des TP, des partenariats avec des professionnels, des projets pédagogiques et culturels et un accompagnement personnalisé.

**Agro Campus
Dijon**
Lycée FK
Plombières

ACCÈS AU SITE

10 minutes de la gare SNCF Dijon-Ville
Ligne B12 | arrêt Lycée Kir

DIVIA
Mobilités

NOS COORDONNÉES :



85 Rue de Velars, 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

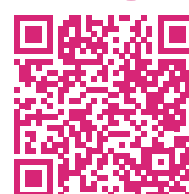


03 80 53 13 13



legta.plombières@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr