

Agro 
Campus
Dijon

 Lycée FK
Plombières



FIGHE 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 axée :

- Sur la fabrication : de produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.
- Sur la maîtrise des processus de fabrication, l'utilisation équipements et les contrôles.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Participer aux différentes étapes des processus de transformation des matières premières biologiques en produits finis en respectant les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité des secteurs de la pharmacologie, de l'agroalimentaire et de la cosmétologie.

PRÉREQUIS POUR ENTRER EN 2^{NDE} PRO

- 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} /TALÉ PRO

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

CONTENU DE LA FORMATION

Acquisition d'une culture industrielle et biologique, familiarisation avec les nouvelles technologies des systèmes de production.

- Transformation des matières premières : transformer différentes matières premières biologiques en produits finis (produit alimentaire, produit cosmétologique, produit pharmacologique)
- Contrôle de la qualité : analyses laboratoires (microbiologie et biochimie)
- Gestion de la production : produire une certaine quantité en temps et en heures
- Hygiène et sécurité alimentaire

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 2^{DE} PRO :

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 1^{ÈRE}/T^{ALE} PRO :

Enseignements généraux :

Français - Éducation socio-culturelle
- 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)

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

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

Consolidation, accompagnement personnalisé

Activités en co-intervention

OBTENTION DU DIPLÔME :



CONTRÔLE CONTINU EN COURS DE FORMATION

E1 : Épreuve Scientifique : coef 3
E3 : Épreuve Pratique Professionnelle : coef 12
E4 : Langue Vivante : coef 2
E6 : Éducation Socio-culturelle : coef 1
E7 : Éducation Physique et Sportive : coef 1
E : Chef d'œuvre : bonification de points



ÉPREUVES PONCTUELLES TERMINALES

E2 : Épreuve biochimie - micro-bio : coef 4
E5 : Français + Histoire - Géographie : coef 5
E34 : Épreuve gestion : coef 1
E35 : 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 ?

- Pilote de ligne automatisée (chimie - agroalimentaire - industrie pharmaceutique)
- Conducteur / conductrice de ligne de production alimentaire
- Opérateur / opératrice de fabrication de produits alimentaires

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


Mobilités

NOS COORDONNÉES :



85 Rue de Velars, 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

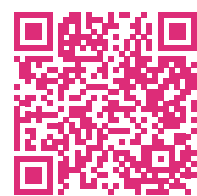


03 80 53 13 13



legta.plombières@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr