

FICHE FORMATION - BAC PRO

BAC PRO Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques

Apprentissage – formation en alternance

Public concerné, prérequis, conditions d'accès

- Vous sortez d'une 2nde professionnelle ou avez obtenu un CAP (ou un diplôme de niveau 3)
- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*
- Vous souhaitez
 - Apprendre un métier
 - Obtenir un diplôme professionnel reconnu
 - Alternier entre l'établissement de formation et l'entreprise
 - Sécuriser votre parcours de formation
 - Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

*Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage.

Durée de la formation : sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (20 semaines de formation (700 heures) /an au sein du lycée pendant la période scolaire).

Résumé de la formation :

Le Bac Pro PIPAC prépare aux métiers de la production dans les industries agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

Il permet d'acquérir des compétences techniques, hygiéniques et réglementaires liées aux chaînes de fabrication.

La formation alterne enseignements théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise.

Elle se déroule en 3 ans après une classe de 3^e ou équivalent.

Métiers visés : (4 métiers maximum) (source France compétences, types d'emplois accessibles)

Opérateur(trice) de fabrication en industrie alimentaire

Agent(e) de production en laboratoire pharmaceutique

Technicien(ne) de conditionnement en industrie cosmétique

Préparateur(trice)-conditionneur(se) en industrie chimique

Résumé du métier (source France Compétences secteur d'activités):

Les titulaires du Bac Pro PIPAC travaillent sur les chaînes de production dans des environnements très réglementés.

Ils assurent le bon fonctionnement des équipements, contrôlent la qualité et respectent les normes d'hygiène et de sécurité.

Ils peuvent intervenir à différents niveaux : préparation, dosage, conditionnement, emballage...

Ils collaborent avec les services qualité, maintenance et logistique.

Objectifs (source FC objectifs et contextes de la certification) :

Acquérir les bases techniques et scientifiques nécessaires aux industries de transformation.

Maîtriser les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité propres aux secteurs alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Apprendre à utiliser les machines et automates industriels présents sur les lignes de production.

Savoir effectuer des opérations de fabrication en respectant les protocoles définis.

Comprendre les processus de contrôle qualité et les bonnes pratiques de fabrication.

Préparer à l'insertion professionnelle via des stages en entreprise répartis sur les trois années.

Développer des compétences transversales (communication, travail en équipe, gestion du stress).

S'adapter aux évolutions technologiques et réglementaires du secteur industriel.

Favoriser la poursuite d'études vers un bac+2 ou une qualification complémentaire.

Intégrer les enjeux environnementaux et économiques des industries agroalimentaires et chimiques.

Contenus (source FC compétences attestées) :

1re année :

Français, histoire-géo, maths, langues, EPS (≈ 6 h/semaine)

Sciences physiques, analyse des procédés, technologie industrielle, pratique en labo, stage (≈ 18 h/semaine) ≈ 900 h/an

2e année :

Mêmes enseignements généraux (approfondissement)

Analyse des flux, maintenance de base, QHSE, stage (≈ 17 h/semaine) ≈ 900 h/an

3e année :

Approfondissements disciplinaires (≈ 5 h/semaine)

Gestion des risques, optimisation des processus, projet technologique, stage final (≈ 18 h/semaine) ≈ 900 h/an

Prérequis pour intégrer la formation

Être issu(e) d'une classe de 3e ou avoir suivi une classe de seconde générale ou professionnelle

Avoir un intérêt pour les sciences (SVT, physique-chimie), la technique et l'industrie

Savoir s'adapter à un environnement réglementé et rigoureux

Être motivé(e) par un métier manuel, en entreprise et souvent en horaires décalés

Coût :

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est **gratuite** pour l'apprenti,

Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

Poursuite d'étude :

Possibilité d'intégrer un BTS via Parcoursup, un Certificat de Spécialisation..

Modalités et délai d'accès à la formation :

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Validations(s) : Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (Bac Pro) + d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37699/>

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s):

NSF 221u - 222s – ROME H2102 - H2701 - H2301

FORMACODE 12081 - 21554 – RNCP37699

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Renseignements et inscriptions :

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan ifpra-valo@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A