



LYCÉE DES 3 CHÊNES

Le Quesnoy

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy

legta.le-quesnoy@educagri.fr

03.27.20.07.40

wagnonville.fr



Lycée des 3 Chênes
Le Quesnoy | Campus Wagnonville

Pré Inscription



BAC PRO PIPAC Voie Scolaire/ Niveau 4 Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques



OBJECTIFS/

Ce diplôme prépare aux métiers de conducteur de ligne pour les industries agro-alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et de parfumerie (préparation, fabrication, conditionnement, commercialisation).

L'élève apprend à assurer la conduite des opérations de production en bio-industries, à réaliser des interventions techniques et de maintenance de premier niveau : effectuer des opérations de montage, démontage et réglage des installations en vue de réaliser des produits conformes, en respectant les enjeux de productivité, de qualité, d'hygiène et de sécurité des personnes et de l'environnement..

La formation comporte des enseignements en sciences et en biologie : composition des matières premières, procédés de fermentations industrielles, phénomènes de transformation des matières premières en produits ou encore sécurité microbiologique. L'élève apprend à réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis et d'environnement, destiné au laboratoire de contrôle qualité. Il est formé à contrôler des produits, la propreté des installations ou de l'environnement de production au cours de la fabrication (production et conditionnement), à utiliser des appareils et d'instruments de mesure.



ADMISSION/

Formation accessible au candidat à la suite :

- D'une voie générale ou technologique.
- De la 2nde professionnelle alimentation bio-industrie de laboratoire ou titulaire du BEP,
- Après une classe de 2nde générale ou de première.
- D'un CAP employé/e technique de laboratoire ou conduite de machine automatisée de conditionnement ou conducteur/trice des appareils des industries chimiques.

Renseignements auprès du lycée des 3 Chênes



APRÈS LA FORMATION/

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BTS BIOQUALIM (Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire) sur le site de Douai.
- BTS ANABIOTEC (Analyses biologiques, biotechnologiques, agricoles et environnementale) sur le site de Douai.

DÉBOUCHÉS :

Conducteur de ligne de production en industrie agro-alimentaire, en industrie pharmaceutique ou cosmétique.

INFORMATIONS PRATIQUES/



- Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus (réseau arc en ciel lignes 403 / 404 ...), liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.
- Gare SNCF à proximité : navette de la gare au lycée ou à pieds (en moins de 10 minutes).
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site, demi-pension, internat (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking à proximité de l'établissement.



ORGANISATION DE LA FORMATION /

La formation comporte :

Des enseignements généraux :

français, histoire-géographie et EMC (enseignement moral et civique), mathématiques, éducation socioculturelle, langue vivante, économie-gestion, physique-chimie, EPS (éducation physique et sportive).

Des enseignements professionnels :

Contrôles en production et en conditionnement
Conduite des opérations de production en bio-industries
contribution à la maîtrise de l'environnement de production
économie - gestion
PSE (prévention santé environnement)



**IMMERSION POSSIBLE,
PRENDRE CONTACT
AVEC LE LYCÉE**



MOYENS PÉDAGOGIQUES /

- Hall de transformation agroalimentaire

Atelier de fabrication de produits alimentaires divers (pâtisseries, jus de fruit, produits de boulangerie...) Réalisation des travaux pratiques liés aux formations en agroalimentaires et bio-industrie en respectant les procédures, les modes opératoires d'utilisation des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité.

- Fromagerie

Atelier de transformation laitière qui fabrique des yaourts (brassés et étuvés) et des fromages à base de lait de vache de race bleue du Nord : Pavé Bleu, Tomme du Quesnoy, Bimberlot, Vauban, Mimolette.

- Laboratoires

Travaux pratiques en cosmétiques, pharmaceutiques, en micro-biologie, en physique, chimie et biochimie. Analyses sur le lait, les fromages de les produits alimentaires.

- **Visites et partenariats avec des entreprises** de la filière.



DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

NATURE DU DIPLÔME : Diplôme national d'état du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire.

DURÉE DE LA FORMATION : 2 ans par la voie scolaire qui associe enseignement général et professionnel (produits et matières premières, processus technologiques, génie industriel, hygiène, qualité, sécurité, environnement).

OBTENTION DU DIPLÔME : 60% contrôle en cours de formation et 40% épreuves terminales.

STAGE EN ENTREPRISE : 16 semaines de stage en milieu professionnel dans des entreprises du secteur de la bio-industrie de transformation (agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique).



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région Hauts-de-France

