



BAC PROFESSIONNEL PRODUCTION EN INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES, ALIMENTAIRES ET COSMÉTIQUES

Le diplômé exerce principalement son activité dans les secteurs cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires.

Il peut aussi intervenir dans les secteurs émergents tels que les industries de transformation des produits agricoles pour un usage non alimentaire (agri-énergies et agri-matériaux).

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE



Transformation de matières premières (viandes, légumes, fruits, lait...) en produits finis (soupes, confitures, pâtisseries, yaourts...)

COSMÉTOLOGIE



Fabrication de crèmes, dentifrice, rouge à lèvres, bain moussant, gloss, savons, shampoings solides...

LABORATOIRE



Travaux pratiques de biochimie et de microbiologie sur les matières premières utilisées lors de la transformation et une sensibilisation aux objectifs de qualité, d'hygiène et de sécurité

PHARMACOLOGIE



Fabrication de gélules, sirops, comprimés...

ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL

Enseignement général

Français, Connaissance du Monde Contemporain (Histoire / Géo), Langue vivante, Économie et gestion, Éducation socio-culturelle, EPS, Mathématiques, Sciences physiques et chimie

Enseignement professionnel

Biologie et biochimie, Génie industriel, Génie des procédés, Sciences et technologies des bio-industries, Prévention sécurité environnement

Réalisation du chef d'œuvre

Projet individuel ou collectif sur 2 ans regroupant toutes les disciplines de la formation pour aboutir à une réalisation concrète sur des thèmes variés

TEMPS FORTS DE LA FORMATION

- Étude de produits des bio-industries
- Visites d'entreprises
- Rencontre de professionnels
- Co-intervention : séances d'enseignement pluridisciplinaire

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS • Sciences et technologies des Aliments

Bio-qualité, Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques, Biotechnologie, Technico-commercial

Brevet Professionnel Préparateur en pharmacie, Technicien en pharmacie et cosmétique industrielle, DEUST Technologies et Contrôles des Industries de Santé...

EXEMPLES DE MÉTIERS

Conducteur de ligne de production ; Technicien biologiste ; Préparateur en parfum ; Pilote de ligne automatisée chimie agroalimentaire industrie pharmaceutique ; Contrôleur de production

Atelier de transformation

Notre établissement est doté d'un atelier agroalimentaire, véritable unité de transformation professionnelle utilisée par les élèves dans des conditions réelles de fabrication.

Zoom sur les stages

Stages en milieu professionnel de 18 à 22 semaines répartis sur les 3 ans

Stages en situation réelle au sein du lycée à l'atelier de transformation

