



**ACADÉMIE
DE LYON**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Baccalauréat professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC)

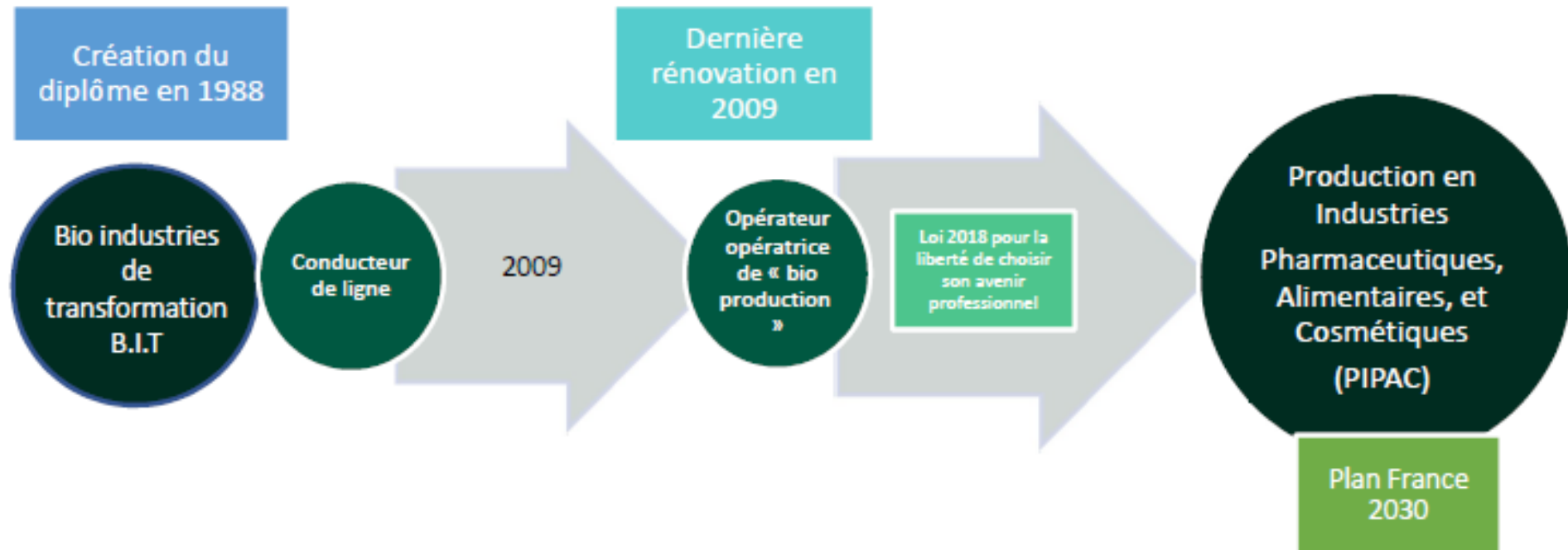
Rénovation du Baccalauréat professionnel Bio-industries de transformation

LEGTA Les Sardières – Le 28 juin 2023

Séverine Vanautryve IEN SBSSA, Alexandra Bertrand Formatrice

PRÉSENTATION DES GRANDS ENJEUX DE LA RÉNOVATION ET DE LA FILIÈRE

De l'évolution de l'emploi à l'évolution du diplôme dans le contexte « France 2030 »



Des compétences transférables dans tous les domaines des bio-industries

DÉVELOPPER DE NOUVEAUX MARCHÉS POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN INVESTISSANT LES MARCHÉS CONNEXES

5.1 Energétiques : utilisation des co-produits (biomasses, excédents matières grasses)

PROJETS

- Biocarburant généré par la partie grasse, coproduits des protéines.
- Méthanisation des déchets agricoles et agroalimentaires.

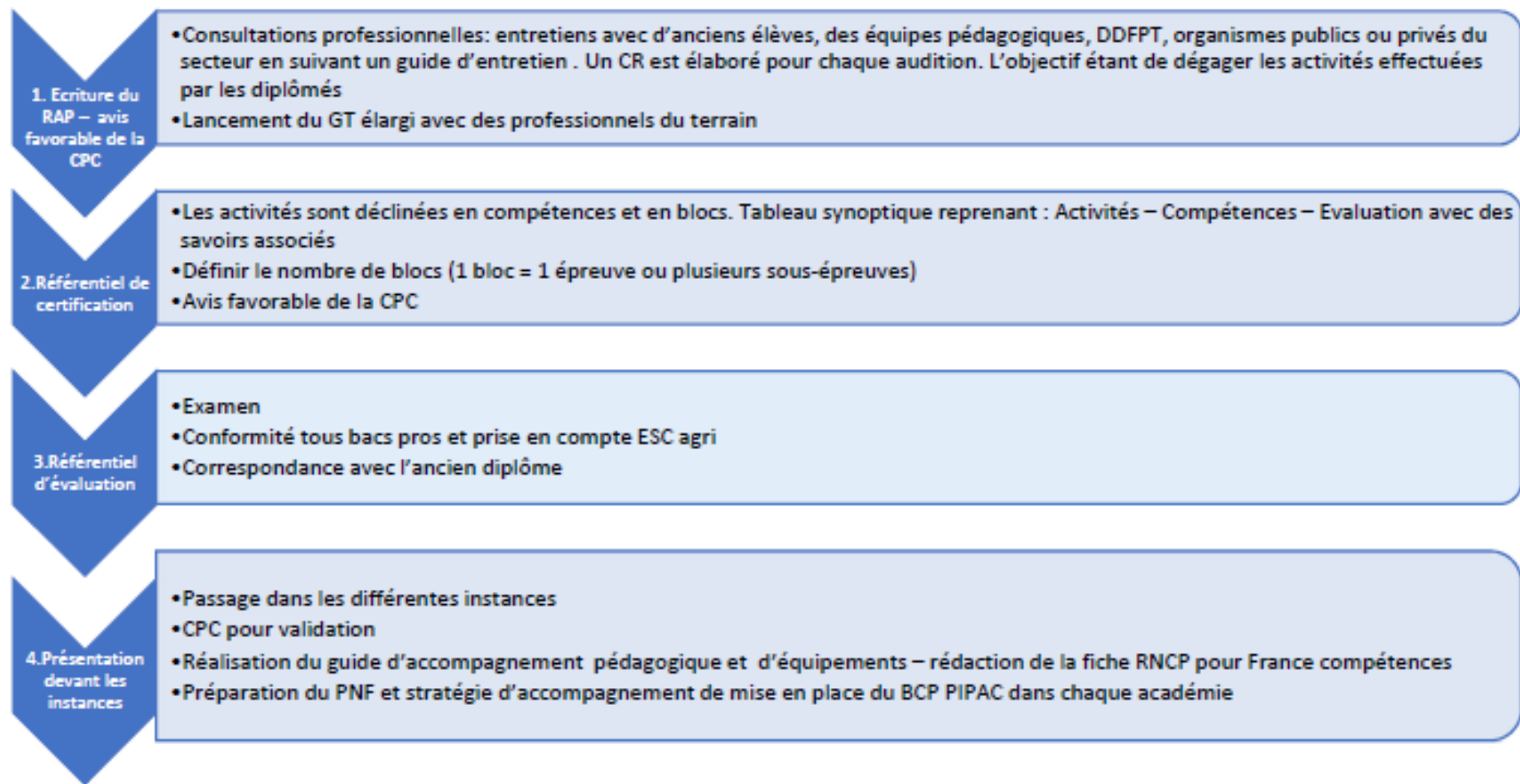
5.2 Nouveaux marchés : pharmacie, cosmétique, phytosanitaire, nutraceutique, super-aliments...

PROJETS

- Protéines bioactives, fermentation, levure, co-produits de nos industries.

« France 2030/La France championne du monde de l'alimentation » : le projet complet public est disponible sur : <https://www.ania.net/economie-export/cpla-france-championne-du-monde-de-lalimentation>

Les phases de construction du référentiel



PRÉSENTATION DU RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Le titulaire du baccalauréat professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques (PIPAC) est un **opérateur de production, hautement qualifié.**

Selon le secteur ou la taille de l'entreprise, il occupe un emploi **d'opérateur de production** pouvant évoluer vers un poste de **conducteur de ligne.**

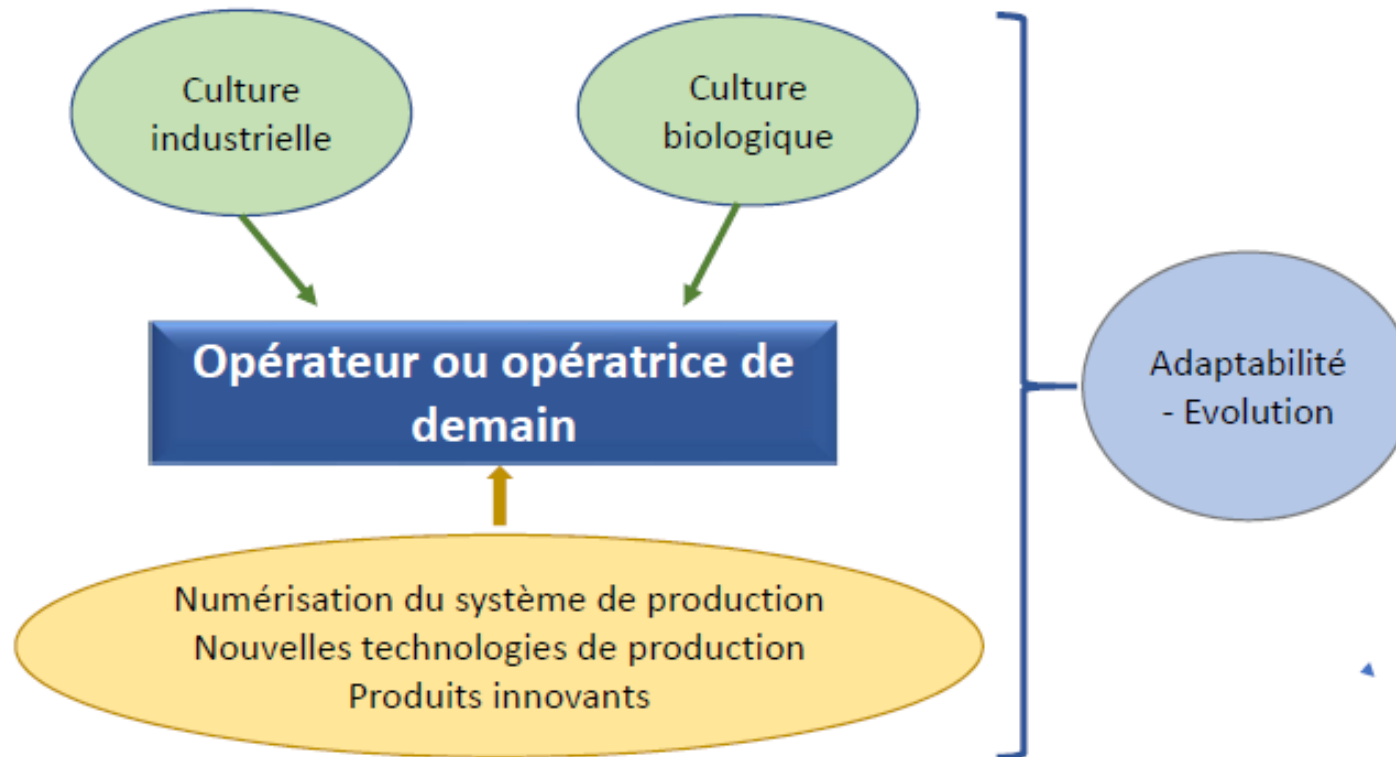
Il peut parfois travailler en **laboratoire de contrôle** qualité de l'entreprise.

Contexte professionnel

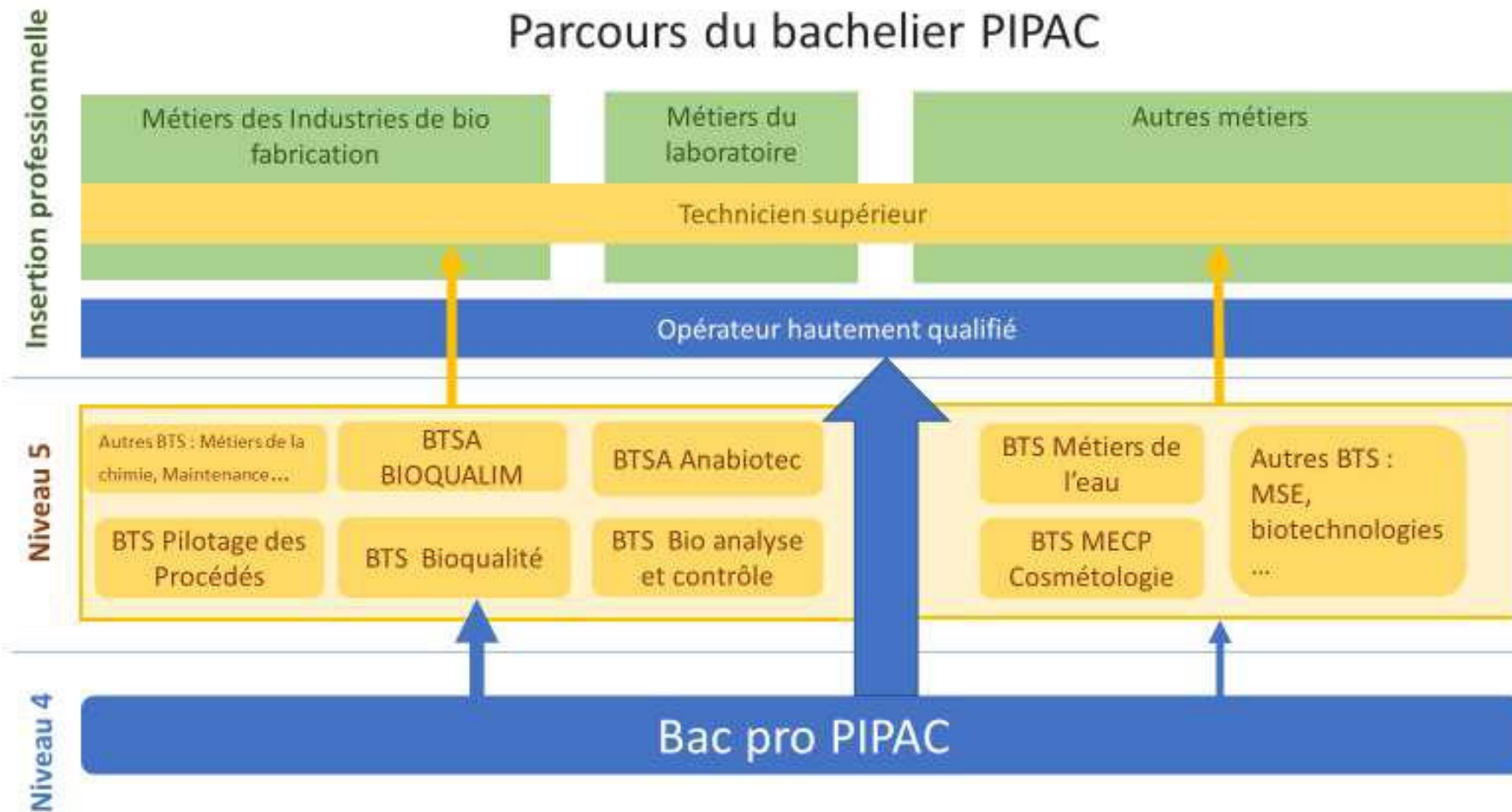
Le titulaire du baccalauréat professionnel Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques exerce principalement son activité dans les secteurs des **industries pharmaceutiques, alimentaires, cosmétiques**, dans les industries dont l'activité s'appuie sur **les biotechnologies**, dans les **industries de transformation des produits agricoles pour un usage non alimentaire** et prenant en compte la valorisation des coproduits.

Ces industries mobilisent une culture **scientifique en biologie**, fondamentale pour comprendre et maîtriser les **procédés de production**, les **phénomènes de transformation des matières premières en produits** et la **sécurité microbiologique de l'environnement de production**. Ces trois approches sont indissociables et dessinent les spécificités de la formation du baccalauréat professionnel Production en industries pharmaceutiques, alimentaires et cosmétiques.

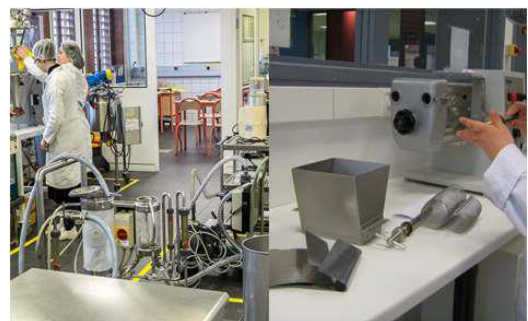
Le RAP :



Les poursuites d'études :



Bac Pro PIPAC : 3 Pôles d'activités



Pôles d'activités	Activités	
Production Conduite des opérations de production en bio-industries	1.A	Préparation du poste de production
	1.B	Réalisation des interventions de maintenance de premier niveau ou de changement de format
	1.C	Conduite de l'installation
	1.D	Suivi informatisé de la production
	1.E	Réalisation de l'arrêt de l'installation
Environnement Contribution à la maîtrise de l'environnement de production	2.A	Contribution à la mise en œuvre de la démarche qualité
	2.B	Participation à la protection de l'environnement naturel dans le cadre de la responsabilité sociétale de l'entreprise
	2.C	Entretien de l'environnement de production en lien avec la gestion des risques de biocontaminations
	2.D	Prévention des risques professionnels
	2.E	Communication professionnelle liée à la gestion des environnements
Contrôle Contrôles en production et en conditionnement	3.A	Vérification de la conformité des matières premières et articles de conditionnement
	3.B	Mesurage à l'aide d'appareils et d'instruments de mesure
	3.C	Vérification des caractéristiques du produit en cours de transformation ou de conditionnement
	3.D	Contrôle de propreté* de l'installation et de son environnement

Extrait du tableau d'activités du pôle 1

Tableau détaillé des activités

Conditions d'exercice et d'autonomie : l'opérateur de production exerce ses activités en autonomie partielle ou totale sous le contrôle de son supérieur hiérarchique.

Pôle 1 - PRODUCTION : Conduite des opérations de production en bio- industries

Ce pôle est le cœur de métier. Il comprend la préparation de la production, la conduite et l'arrêt de l'installation en autonomie en assurant le suivi informatisé et la maintenance de premier niveau dans le respect des procédures établies par l'entreprise.

Activité 1.A Préparation du poste de production		
Tâches	Résultats attendus	Ressources à disposition
Analyser l'ordre de fabrication	Les informations utiles à la production sont recueillies	Ordre de fabrication Procédures
Approvisionner en composants suivant la liste de réquisition	Tous les composants sont approvisionnés	Liste de réquisition Dossier de lot Progiciel de gestion intégrée (PGI) ou ERP (Enterprise Resource Planning) ou documents papier
Renseigner les documents relatifs à son activité	Les documents de suivi sont renseignés conformément aux instructions Les approvisionnements non disponibles sont repérés et signalés.	Fiches de suivi Progiciel de gestion intégrée (PGI) ou documents papier
Mettre en place les appareils nécessaires à la production	La ligne de fabrication est mise en place Les procédures sont respectées. Les raccordements aux fluides sont réalisés	Ordre de fabrication Procédures Matériels Fiche de contrôle (check list) PGI ou documents papier
Afficher le statut de production*	Le statut de production est identifié	
Etiqueter le statut du box de production**	Le statut du box est identifié et affiché	Cahier de bord ou de route

Domaine pharmaceutique ** Domaine agroalimentaire*

Construction en 3 Blocs de compétences

ANNEXE III
Référentiel de compétences
Baccalauréat professionnel spécialité Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques

POLE 1 PRODUCTION Conduite des opérations de production en bio industries	BLOC 1 Conduite des opérations de production en bio industries		Epreuves
	C1.1	Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production	U 31 Conduite des opérations de production en bio - industries
C1.2	Organiser son activité dans le respect des procédures mises en place dans l'entreprise		
C1.3	Gérer les flux de composants et les fluides de son segment de production		
C1.4	Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau ou de changement de format		
C1.5	Conduire une installation dans le respect des procédures		
C1.6	Analyser une situation professionnelle de bio production		
C1.7	Rendre compte des actions menées		
POLE 2 ENVIRONNEMENT Contribution à la maîtrise de l'environnement de production	BLOC 2 Contribution à la maîtrise de l'environnement de production		Epreuves
	C2.1	Adopter une attitude professionnelle en zone de production	U 32 Contribution à la maîtrise de l'environnement de production
C2.2	Contribuer à la mise en œuvre de la démarche qualité		
C2.3	Contribuer au respect de l'environnement naturel		
C2.4	Analyser les risques pour participer à la mise en œuvre de mesures de prévention		
C2.5	Maîtriser les opérations de bionettoyage en fonction de la zone de production		
C2.6	Communiquer à l'oral, à l'écrit, à l'aide d'un système numérique professionnel		
POLE 3 CONTRÔLE Contrôles en production et en conditionnement	BLOC 3 Contrôles en production et en conditionnement		Epreuves
	C3.1	Réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis ou d'environnement destiné au laboratoire de contrôle qualité	U 2 Contrôles en production et en conditionnement
C3.2	Réaliser un auto-contrôle en cours de production		
C3.3	Réaliser l'analyse de l'échantillon au laboratoire de contrôle qualité		
C3.4	Exploiter le résultat d'un contrôle de qualité effectué en laboratoire		
C3.5	Communiquer un résultat de contrôle		

Construction en 3 Blocs de compétences selon le schéma suivant :

Compétences	Savoir faire
C1.1 Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production	C 1.1.1 Analyser l'ordre de fabrication pour identifier les exigences du client
	C 1.1.2 Situer son action dans le procédé de fabrication
	C 1.1.3 Sélectionner les documents utiles au pilotage du poste de travail



C1.1 Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production	
Savoir faire	Indicateurs d'évaluation
C1.1.1. Analyser l'ordre de fabrication pour identifier les exigences du client	<ul style="list-style-type: none"> Toutes les caractéristiques du produit sont repérées dans l'ordre de fabrication Les appareils sont identifiés Les paramètres de réglages des appareils sont identifiés
C.1.1.2. Situer son action dans le procédé de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> L'action de l'opérateur est située sur un schéma de procédé La fonction de l'opérateur est située sur un logigramme Les consignes récupérées de l'équipe précédente ou du chef d'équipe sont prises en compte
C1.1.3 Sélectionner les documents utiles au pilotage du poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> Les documents utiles à la production sont sélectionnés Les documents utiles à l'enregistrement des paramètres sont sélectionnés



Savoir faire	Savoirs associés	Mobilisation des connaissances en fin de formation
TECHNOLOGIE DES FABRICATIONS : DE LA MATIERE PREMIERE AU PRODUIT FINI		
C 1.1.1 C 1.3.1 C 1.5.2 C 1.5.5	Produit Alimentaire Produit Pharmaceutique Produit Cosmétique	A partir de documents de fabrication en traitant au-moins 3 exemples de contextes professionnels dans chaque secteur de production : <ul style="list-style-type: none"> Dégager les caractéristiques des matières premières Dégager les caractéristiques du produit fini à partir de la transformation de la matière première Compléter le diagramme de fabrication Présenter les transformations du produit au cours du processus de fabrication Faire le lien avec les contrôles réalisés Argumenter le choix du conditionnement Justifier les conditions de stockage Identifier les circuits d'élimination ou de valorisation des déchets présents dans l'entreprise

Les savoir-faire sont à mobiliser de manière non linéaire avec les SA en fonction de la stratégie pédagogique élaborée

Des savoirs associés mobilisés pour analyser et répondre à une situation

Le renoncement à une forme de savoirs restitués et à des savoirs trop exhaustifs, pour **des savoirs mieux mobilisés lors d'une analyse de documents** est un véritable enjeu pour les élèves de la voie professionnelle.

Cette analyse nécessite une **lecture raisonnée** et une **écriture rédigée** pour **guider la pensée**. Il faut veiller à y entraîner les élèves progressivement avec des documents de longueur et de niveau différent.

Des savoirs associés au service des savoir – faire pour construire une compétence.

Bloc 1 : Conduite des opérations de production en bio-industries

BLOC 1 Conduite des opérations de production en bio-industries		
Bloc de compétences	Compétences	Savoir faire
BC 1 Conduite des opérations de production en bio-industries	C1.1 Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production	C 1.1.1 Analyser l'ordre de fabrication pour identifier les exigences de client
		C 1.1.2 Situer son action dans le procédé de fabrication
		C 1.1.3 Sélectionner les documents utiles au pilotage du poste de travail
	C 1.2 Organiser son activité dans le respect des procédures mises en place dans l'entreprise	C 1.2.1 Respecter le temps imparti à la fabrication
		C 1.2.2 Organiser son poste de travail
		C 1.2.3 Respecter les règles d'hygiène
		C 1.2.4 Respecter les règles de sécurité
		C 1.2.5 Respecter les règles liées à la responsabilité environnementale
	C 1.3 Gérer les flux de composants et les fluides de son segment de production	C 1.3.1 Vérifier la disponibilité des composants nécessaires à la fabrication (matières premières et articles de conditionnement) dans le système de gestion des stocks
		C 1.3.2 Assurer la circulation des fluides
		C 1.3.3 Approvisionner le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
	C1.4 Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau ou de changement de format	C 1.4.1 Déterminer l'activité de maintenance à effectuer
		C 1.4.2 Réaliser l'opération de maintenance de premier niveau
		C 1.4.3 Réaliser le changement de format
		C 1.4.4 Effectuer le réglage des paramètres conformément aux instructions
		C 1.4.5 Vérifier le fonctionnement de l'installation après remontage
	C1.5 Conclure une installation dans le respect des procédures	C 1.5.1 Effectuer la mise en route de l'installation selon la procédure
		C 1.5.2 Surveiller activement le fonctionnement du segment de ligne en intégrant les auto-contrôles
		C 1.5.3 Réagir en cas de dysfonctionnement majeur
		C 1.5.4 Effectuer l'arrêt de l'installation selon la procédure
		C 1.5.5 Assurer l'acheminement du produit fini
C1.6 Analyser une situation professionnelle de bio production	C 1.6.1 Calculer un bilan matière	
	C 1.6.2 Analyser le rendement d'une production	
C1.7 Rendre compte des actions menées	C 1.7.1 Enregistrer les données sur les documents adaptés	
	C 1.7.2 Élaborer le message à transmettre	

BLOC 1 : Conduite des opérations de production en bio-industrie

SAVOIRS ASSOCIÉS

- Technologie des fabrications : de la matière première au produit fini
- Qualité hygiène sécurité environnement
- Démarche qualité et digitalisation de la production
- Numérique et communication professionnelle

Bloc 1 : les évolutions

BLOC	Évolutions
Conduite des opérations de production en bio-industries	<ul style="list-style-type: none">- Prise en compte de l'évolution des procédés et des produits- Accent sur la transférabilité des compétences acquises dans un secteur professionnel vers un autre secteur professionnel- Digitalisation de la production- Réaffirmation du rôle de l'opérateur dans la maintenance de premier niveau- Contextualisation du génie industriel dans les bio-industries- Participation plus importante des professionnels dans l'évaluation du bloc

Définition d'épreuve : E 31 co-évaluation enseignant / professionnel obligatoire pour la partie A

Sous-épreuve E 31 Unité U 31 Coefficient 8

Conduite des opérations de production en bio-industries

Finalités de l'épreuve

La sous-épreuve E31 comprend 2 parties pouvant être dissociées dans le temps :

- Une partie U31 A
- Une partie U31 B

Compétences évaluées

La sous-épreuve U31 concerne les compétences du bloc 1 évaluées par sondage des savoirs faire et des savoirs associés de ce bloc.

C1.1	Analyser l'information documentaire nécessaire à la conduite des opérations de production
C1.2	Organiser son activité dans le respect des procédures mises en place dans l'entreprise
C1.3	Gérer les flux de composants et les fluides de son segment de production
C1.4	Réaliser les opérations de maintenance de premier niveau ou de changement de format
C1.5	Conduire une installation dans le respect des procédures
C1.6	Analyser une situation professionnelle de bio production
C1.7	Rendre compte des actions menées

Modalités d'évaluation

Partie U31 A : Conduite des opérations de production en milieu professionnel

Coefficient 4

L'évaluation porte sur les compétences acquises en période de formation en milieu professionnel lors de la dernière année de formation dans un des trois secteurs visés par la formation pour les candidats en CCF et sur les compétences repérées lors des activités exercées en entreprises et présentées lors d'un entretien oral pour les candidats ponctuels.

Partie U31 B : Conduite des opérations de production dans un deuxième secteur des bio-industries parmi les trois secteurs visés par la formation.
Evaluation en établissement de formation en fin de cycle de formation

Coefficient 4

Cette partie U 31 B permet de vérifier que le candidat est capable, à partir d'une situation professionnelle de fabrication d'un secteur des bio-industries, différent de celui de la partie U31 A, de réaliser une pratique, de mobiliser les savoirs faire et les savoirs associés aux compétences C1.1 – C1.2 – C1.3 – C1.4 – C1.5 – C1.6 – C1.7 :

- Technologie des fabrications : de la matière première au produit fini
- Qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Digitalisation de la production et démarche qualité
- Communication professionnelle et numérique

Elle a pour but de vérifier que le candidat, placé en situation d'opérateur de production, est capable de conduire une fabrication dans le respect des procédures.

B. Contrôle en cours de formation

Partie U31 A : CCF oral – 80 points

Partie U31 B : CCF pratique d'une durée indicative de 4 heures – 80 points

Partie U31 A :

L'évaluation est réalisée sur la base des activités professionnelles consignées dans le livret de suivi (C1.1 – C1.2 – C1.3 – C1.4 – C1.5 – C1.6 – C1.7) conjointement par le tuteur et le membre de l'équipe pédagogique chargé du suivi du candidat durant les PFMP de la classe de terminale en présence de l'élève.

Ce CCF oral peut se dérouler en entreprise ou en établissement de formation, au cours de l'année terminale de formation.

Partie U31B :

La situation d'évaluation se déroule dans le cadre des activités habituelles de formation. Le candidat est informé à l'avance du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation.

La situation d'évaluation est élaborée par des professeurs PLP Biotechnologies – Biochimie - Génie Biologique (ou des PLP Biotechnologies Santé Environnement responsables de l'enseignement professionnel en bac pro PIPAC).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur de la spécialité et d'un professionnel dans toute la mesure du possible. En cas d'absence du professionnel, la commission sera composée de deux professeurs de la spécialité.

Les situations d'évaluation donnent lieu à une proposition de note.

BLOC 2 : CONTRIBUTION A LA MAITRISE DE L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

BLOC 2 Contribution à la maîtrise de l'environnement de production		
Bloc de compétences	Compétences	Savoir faire
BC 2 Contribution à la maîtrise de l'environnement de production	C 2.1 Adopter une attitude professionnelle en zone de production	2.1.1 Adapter sa tenue professionnelle en fonction de la zone de production
		2.1.2 Maîtriser la technique d'habillage en zones à fort risque de contamination microbiologique ou particulaire
		2.1.3 Adopter la posture professionnelle définie par son environnement de travail
	C 2.2 Contribuer à la mise en œuvre de la démarche qualité	2.2.1 Respecter les procédures mises en place
		2.2.2 Proposer une amélioration du procédé de fabrication en lien avec la qualité
	C 2.3 Contribuer au respect de l'environnement naturel	2.3.1 Appliquer les consignes de tri sélectif mises en place par l'entreprise
		2.3.2 Adopter une attitude éco-responsable
	C 2.4 Analyser les risques pour participer à la mise en œuvre de mesures de prévention	2.4.1 Analyser les situations à risques liées à la production
		2.4.2 Identifier les mesures de prévention adaptées aux risques professionnels
	C 2.5 Maîtriser les opérations de bionettoyage en fonction de la zone de production	2.5.1 Respecter le plan de bionettoyage
		2.5.2 Réaliser les techniques de bionettoyage
	C 2.6 Communiquer à l'oral, à l'écrit, à l'aide d'un système numérique professionnel	2.6.1 Identifier l'interlocuteur dans diverses situations professionnelles
		2.6.2 Utiliser les outils de communication mis à disposition par l'entreprise
		2.6.3 Elaborer le message en utilisant un vocabulaire technique approprié

BLOC 2 : Contribution à la maîtrise de l'environnement de production

SAVOIRS ASSOCIÉS

- Physiologie microbienne**
- Sciences biologiques environnementales**
- Technologie de maîtrise de l'hygiène de l'environnement de travail :**
- Démarche qualité et digitalisation**
- Sécurité et prévention**
- Numérique et communication professionnelle**

Bloc 2 : les évolutions

BLOC	Évolutions
Contribution à la maîtrise de l'environnement de production	<ul style="list-style-type: none">- Intégration de l'environnement dans ses différentes dimensions : environnement de l'opérateur, environnement de la production, environnement naturel- Plus forte implication de l'apprenant dans la démarche QHSE notamment dans les milieux à forts risques de contamination (techniques d'habillage, de bionettoyage)- Plus grande visibilité des contributions de l'opérateur dans la politique environnementale de son entreprise- Prise en compte des exigences accrues des professionnels en matière de savoir être et des différentes formes de communication

Définition d'épreuve: E 32 co-évaluation enseignant/professionnel

Sous-épreuve E32
Unité U 32
Coefficient 4
Contribution à la maîtrise de l'environnement de production

Finalités de la sous-épreuve

La sous-épreuve comprend deux parties et permet d'évaluer :

- En première partie : la maîtrise des techniques professionnelles ;
- En deuxième partie : les compétences d'analyse et de résolutions de problème en situation professionnelle à partir d'une problématique vécue en entreprise.

Compétences évaluées

La sous-épreuve U32 concerne les compétences du bloc 2 évaluées par sondage des savoirs faire et des savoirs associés de ce bloc.

Modalités d'évaluation

Critères d'évaluation : ils se rapportent aux indicateurs d'évaluation des compétences et aux limites de connaissances des savoirs associés du bloc 2 pour les deux modes d'évaluation.

La sous-épreuve permet d'évaluer :

C2.1	Adopter une attitude professionnelle en zone de production
C2.2	Contribuer à la mise en œuvre de la démarche qualité
C2.3	Contribuer au respect de l'environnement naturel
C2.4	Analyser les risques pour participer à la mise en œuvre de mesures de prévention
C2.5	Maîtriser les opérations de bionettoyage en fonction de la zone de production
C2.6	Communiquer à l'oral, à l'écrit, à l'aide d'un système numérique professionnel

- l'aptitude à gérer son poste de travail ;
- la maîtrise des techniques professionnelles de bionettoyage et d'habillage ;
- l'aptitude à analyser une problématique professionnelle pour proposer des améliorations ;
- l'exactitude des connaissances scientifiques, technologiques et réglementaires mobilisées ;
- la prise en compte des contraintes économiques et environnementales, le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie.

B. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur deux situations d'évaluation organisées en dernière année de formation.

Situation 1 : évaluation pratique en centre de formation (20 points)

Compétences : C 2.1 et C 2.5

Le contrôle en cours de formation permet de vérifier l'aptitude du candidat à réaliser les techniques professionnelles mises en œuvre dans le cadre des activités professionnelles.

Dans une situation professionnelle donnée, le candidat doit réaliser une technique professionnelle de bionettoyage.

Dans un contexte de forte contamination, le candidat doit réaliser une technique d'habillage.

Situation 2 : évaluation en établissement de formation (80 points)

Compétences : C 2.2, C 2.3, C2.4 et C 2.6

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée en centre de formation dans le cadre des activités habituelles au cours de la dernière année de formation, selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle et avec le même niveau d'exigence.

Elle consiste en une soutenance orale à partir du dossier fourni par le candidat. Le dossier du candidat s'appuie sur une des situations professionnelles rencontrées lors des PFMP d'un secteur au choix du candidat.

Elle prend la forme d'un entretien conduit par le jury à partir d'un dossier rédigé par le candidat. Ce dossier présente une problématique liée à l'environnement, rencontrée dans le cadre d'une période en entreprise ou dans le cadre de son activité professionnelle, et doit montrer des propositions dans le traitement de la problématique.

Cette partie se déroule en deux temps :

- un exposé d'une durée de 10 min maximum au cours duquel le candidat présente son analyse de la problématique traitée dans le dossier ;
- un entretien d'une durée de 20 min qui permet au jury d'approfondir certains éléments du dossier et de l'exposé du candidat afin d'évaluer la maîtrise des compétences et des savoirs associés.

La commission d'évaluation « jury » est composée d'un professionnel et d'un enseignant.

BLOC 3 : CONTRÔLES EN PRODUCTION ET EN CONDITIONNEMENT

Bloc de compétences	Compétences	Savoir faire
BC 3 Contrôles en production et en conditionnement	C3.1 Réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis et d'environnement, destiné au laboratoire de contrôle qualité	C 3.1.1 Organiser l'intervention de prélèvement en lien avec le produit ou l'environnement à contrôler
		C3.1.2 Réaliser la technique de prélèvement dans le respect des bonnes pratiques de laboratoire
		C 3.1.3 Respecter les conditions d'acheminement du prélèvement jusqu'au laboratoire contrôle qualité
		C 3.1.4 Transmettre l'information concernant le prélèvement au laboratoire qualité
	C3.2 Réaliser un auto-contrôle en cours de production	C3.2.1 Organiser l'auto-contrôle sur la ligne de fabrication
		C3.2.2 Réaliser un auto-contrôle organoleptique
		C3.2.3 Réaliser un étalonnage
		C3.2.4 Réaliser l'analyse physicochimique de l'échantillon de l'auto-contrôle selon la procédure
		C3.2.5 Réaliser la lecture du résultat de l'auto-contrôle
		C3.2.6 Gérer les échantillons d'auto-contrôle
	C3.3 Réaliser l'analyse de l'échantillon au laboratoire de contrôle qualité	C3.3.1 Sélectionner la zone du laboratoire en fonction du contrôle à réaliser
		C3.3.2 Organiser le poste de travail en laboratoire
		C3.3.3 Réaliser la technique microbiologique d'analyse selon la procédure normalisée
		C3.3.4 Réaliser la technique biochimique d'analyse selon la procédure normalisée
		C3.3.5 Réaliser la lecture du résultat du contrôle
		C3.3.6 Trier les déchets générés par le contrôle
	C3.4 Exploiter le résultat d'un contrôle qualité effectué en laboratoire	C3.4.1 Réaliser les calculs nécessaires à l'aide d'un outil
		C3.4.2 Analyser le résultat obtenu
		C3.4.3 Interpréter les résultats obtenus en lien avec la démarche d'amélioration continue
	C3.5 Communiquer un résultat de contrôle	C3.5.1 Enregistrer les résultats du contrôle dans le dossier de lot
C3.5.2 Transmettre les informations au responsable qualité et au chef de production		

BLOC 3 : Contrôles en production et en conditionnement

SAVOIRS ASSOCIÉS

- Microbiologie
- Sciences biologiques et biochimiques
- Technologie des contrôles assurant la qualité
- Qualité hygiène sécurité environnement
- Numérique et communication professionnelle

Bloc 3 : les évolutions

BLOC	Évolutions
Contrôles en production et en conditionnement	<ul style="list-style-type: none">- Sensibilisation aux techniques de laboratoire offrant des perspectives d'évolution de carrière ou de poursuite d'études dans le domaine du contrôle qualité- Actualisation des contrôles à connaître en lien avec les retours de terrain et l'évolution des techniques de laboratoire –- Accent sur la capacité à raisonner les contrôles et à faire le lien avec le pilotage de la fabrication.

Définition d'épreuve : E2

ÉPREUVE E2 Contrôles en production et en conditionnement Unité U 2 Coefficient 4

Finalités de l'épreuve

Elle permet :

- d'évaluer la capacité d'analyse et de réflexion mobilisées par les compétences mises en œuvre lors de la réalisation :
 - des prélèvements ,
 - des auto-contrôles,
 - de l'analyse d'échantillon
- de vérifier l'aptitude à mobiliser des connaissances dans un contexte donné en s'appuyant sur des documents professionnels

Compétences évaluées

Cette unité concerne les compétences du bloc 3. L'épreuve s'appuie sur les savoirs associés relatifs à l'unité U2 correspondant au bloc 3.

C 3.1	Réaliser un prélèvement de matières premières, de produits finis et d'environnement destiné au laboratoire de contrôle qualité
C 3.2	Réaliser un auto-contrôle en cours de production
C 3.3	Réaliser l'analyse de l'échantillon au laboratoire de contrôle qualité
C 3.4	Exploiter le résultat d'un contrôle qualité effectué en laboratoire
C 3.5	Communiquer un résultat de contrôle

Modalités d'évaluation

A partir d'un dossier technique, d'une situation professionnelle d'un opérateur dans un contexte professionnel de production, le candidat doit :

- positionner sur un diagramme de fabrication les contrôles et auto-contrôles réalisés
- mettre en relation l'objectif du contrôle ou de l'auto-contrôle et le pilotage de la fabrication
- analyser les résultats d'auto-contrôle d'un dossier de lot
- présenter les résultats avec le nombre de chiffres de significatifs et l'incertitude
- interpréter les résultats d'analyse d'échantillon de matières premières ou de produits finis, du laboratoire de contrôle qualité
- conclure sur la conformité d'un résultat en se référant aux normes en vigueur

Forme de l'évaluation

Ponctuelle : écrite – Durée : 3 heures

Le sujet fourni au candidat comporte un dossier technique avec des documents professionnels variés comme :

- extrait d'un cahier des charges,
- dossier de lot,
- schéma de principe d'appareillage d'analyse,
- diagramme de fabrication
- fiche(s) d'auto-contrôle,
- carte contrôle,
- extrait de BPL,
- normes
- documents qualité,
- fiches d'enregistrement,
- abaques,
- procédures de prélèvement,
- procédures d'auto-contrôle
- procédures d'analyse d'échantillon

ou autres documents de réflexion sur lesquels le candidat pourra prendre appui.

Le sujet comporte un ou plusieurs contextes professionnels de fabrication choisi dans le secteur pharmaceutique, alimentaire, ou cosmétique avec une ou plusieurs situations professionnelles permettant de mobiliser des savoirs associés du bloc 3. Dans tous les cas les contrôles étudiés sont rattachés à un contexte de production.

PFMP : 22 semaines sur les 3 années - arrêté du 21 Nov 2018

Entreprises définies
dans le RAP

Au- moins dans 2
secteurs différents ou
dans 2 entreprises de
taille différente

Formation en
collaboration avec le
tuteur et le centre de
formation

Complémentarité des
savoirs et des savoir-
faire selon la
formation

Livret de suivi de
formation

Règlement d'examen

Baccalauréat Professionnel Spécialité Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques			<i>Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public</i>		<i>Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles</i>		<i>Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF étendu</i>
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1 - Épreuve scientifique et technique							
Sous-épreuve E11 : Mathématiques (groupement C)	U 11	1,5	CCF		Ponctuel écrit	1h00	CCF
Sous-épreuve E12 : Physique-chimie (groupement 5)	U 12	1,5	CCF		Ponctuel écrit et pratique	1h00	CCF
E2 - Contrôles en production et en conditionnement	U 2	4	Ponctuel écrit	3h00	Ponctuel écrit	3h00	CCF
E3 - Épreuves Professionnelles	U3						
Sous-épreuve E31 : conduite des opérations de production en bio-industries	U 31	8	CCF oral et pratique		Ponctuel pratique et oral	4h00 + 30 min	CCF
Sous-épreuve E32 Contribution à la maîtrise de l'environnement de production et de l'environnement naturel	U 32	4	CCF oral et pratique		Ponctuel pratique et oral	2h00 + 30 min	CCF
Sous-épreuve E33 : Économie – gestion	U 33	1	Ponctuel écrit	2h00	Ponctuel écrit	2h00	CCF
Sous-épreuve E34 : Prévention santé environnement	U 34	1	Ponctuel écrit	2h00	Ponctuel écrit	2h00	CCF

Proposition répartition horaire

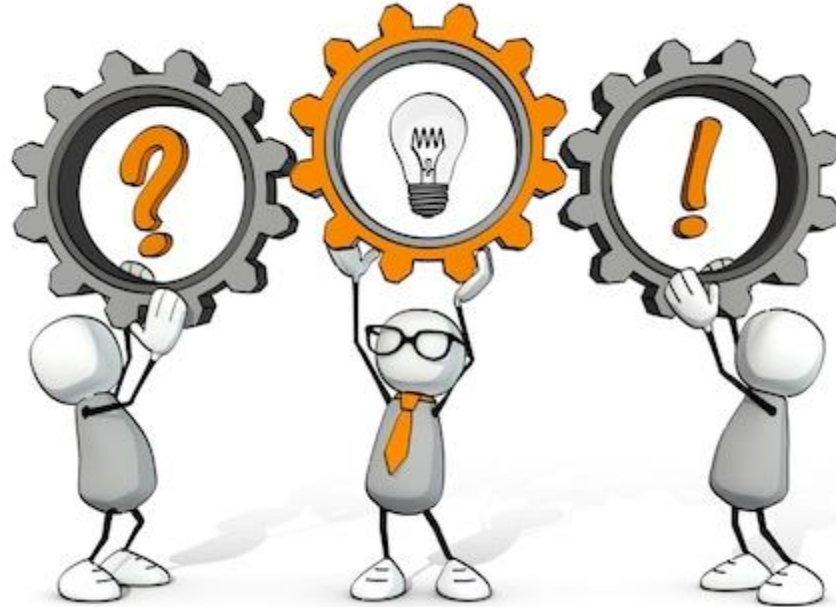
	Seconde Professionnelle	Première Professionnelle	Terminale Professionnelle
Enseignement professionnel annuel	330	266	260
Horaire hebdomadaire des enseignements professionnels			
Enseignement professionnel hebdomadaire	11	9,5	10
<ul style="list-style-type: none"> • Activités en laboratoire contrôle en groupe de 12 toutes les semaines 	2h / semaine	2h / semaine	2h / semaine
<ul style="list-style-type: none"> • Activités sur le plateau technique PIPAC en groupe de 12 toutes les semaines 	Plage de 4h en continu /semaine	Plage de 4h en continu /semaine	Plage de 6h en continu* /semaine
<ul style="list-style-type: none"> • Activités autres 	5h	3,5h	2h
EP et français en co-Intervention	1	1	0,5
EP et maths – physique - chimie en co-intervention	1	0,5	0,5
Réalisation d'un Chef d'œuvre		2	2
Prévention-santé Environnement	1	1	1
Economie - gestion	1	1	1

*Cette plage horaire pourra également intégrer les activités de chef d'œuvre si besoin. L'enseignant dispose ainsi d'un créneau en continu pouvant intégrer du cours, des fabrications, du temps pour la réalisation d'un compte-rendu de fabrication... Ce créneau en continu permettra à l'élève d'être proche d'une réalité professionnelle de production.

Correspondance

Baccalauréat professionnel Bio-industries de transformation Dernière session 2025		Baccalauréat professionnel Production en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires et Cosmétiques 1 ^{ère} session 2026	
EPREUVES - UNITES		EPREUVES - UNITES	
E1-Epreuve scientifique et technique		E1 - Épreuve scientifique et technique	
Sous-épreuve E11 : génie industriel	U 11		
Sous-épreuve E12 : mathématiques	U 12	Sous-épreuve E11 : Mathématiques (groupement C)	U11
Sous-épreuve E13 : Physique-chimie	U 13	Sous-épreuve E12 : Physique-chimie (groupement 5)	U12
E2- Epreuve : technologie des bio-industries	U 2		
E3 - Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel		E3 - Épreuves Professionnelles	
Sous-épreuve E31 : Soutenance du rapport de stage	U 31	Sous-épreuve E31 : Conduite des opérations de production en bio-industries	U31
Sous-épreuve E32 : Conduite d'une fabrication	U 32		
		Sous-épreuve E32 : Contribution à la maîtrise de l'environnement de production et de l'environnement naturel	U32
Sous-épreuve E33 : Contrôle et connaissance des produits	U 33	E2 – Contrôles en production et en conditionnement	U 2

Plan de formation ou stratégie globale de formation



Plateau technique