

Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées. Il applique un planning de fabrication. Il contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication du produit. Il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité. Il participe à l'optimisation de la production.

L'opérateur en bio-industrie de transformation prend en charge les tâches liées à la conduite de lignes de fabrication ou de conditionnement semi-automatisées ou automatisées.

Voici ses différentes tâches :

- Conduire une ligne de production : après avoir préparé et réglé les machines, il les alimente en matières premières et en éléments de conditionnement. Il surveille la fabrication du produit, et intervient en cas de dysfonctionnement. Il nettoie et désinfecte les installations et les machines.
- Organiser et coordonner les activités d'une partie de la production : il établit et ajuste le schéma d'organisation de la production.
- Contrôler les installations dans le cadre d'un système assurance qualité : une fois les dispositifs de mesure étalonnés ou réglés, il effectue des prélèvements en cours de fabrication afin de tester la qualité du produit et des installations.
- Assurer la maintenance des moyens de production : après identification de la défaillance, il déclenche l'intervention.
- Animer et communiquer : il organise et coordonne l'équipe de travail. Il rédige et présente un compte rendu d'activités avec éventuellement des propositions d'amélioration.

Débouchés

Les débouchés se situent principalement dans l'industrie agro-alimentaire, cosmétique, pharmaceutique.

Métier(s) accessible(s) :

- opérateur de fabrication, de production de conditionnement
- conducteur(trice) d'appareils de l'industrie chimique
- conducteur(trice) de ligne de production alimentaire
- opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- opérateur(trice) de raffinerie
- pilote de ligne automatisée

Accès à la Formation

Après la 3^e, secondes professionnelles Bio-industries-Alimentation Laboratoire ou Conduite de procédés industriels et transformations.

Programme

| Grille horaire (a) | 2 nd e | 1 ^{ère} | Tle |
|--|-------------------|------------------|------------|
| Enseignement professionnel | 330 | 266 | 260 |
| Enseignements professionnels et français en co-intervention (b) | 30 | 28 | 13 |
| Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b) | 30 | 14 | 13 |
| Réalisation d'un chef d'œuvre | - | 56 | 52 |
| Prévention Santé Environnement | 30 | 28 | 26 |
| Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité) | 30 | 28 | 26 |
| Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique | 105 | 84 | 78 |
| Mathématiques | 45 | 56 | 39 |
| Langue vivante A | 60 | 56 | 52 |
| Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité) | 45 | 42 | 39 |
| Arts appliqués et culture artistique | 30 | 28 | 26 |
| Education physique et sportive | 75 | 70 | 65 |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d) | 90 | 84 | 91 |
| Période de formation en milieu professionnel (semaines) | 4 à 6 | 6 à 8 | 8 |

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves

(d) En Tle : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,) ou poursuite d'études

Enseignements professionnels

- Biochimie-biologie : principes et méthodologies des techniques et des procédés utilisés en atelier de fabrication et en laboratoire. Notions de microbiologie, de toxicologie et d'hygiène alimentaire.
- Travaux pratiques appliqués aux techniques d'extraction, de fractionnement et d'identification des principaux constituants de la matière vivante.
- Génie industriel : études des opérations unitaires rencontrées dans les trois secteurs des bio-industries d'un point de vue technique (réseaux de distribution des fluides, production et distribution de la vapeur, du froid, transferts thermiques, lecture et élaboration d'un schéma technique, traitement des eaux, bilans).



- Génie des procédés : cours théoriques et travaux pratiques appliqués aux opérations unitaires (fractionnement, séparation, mélange...).
- Sciences et technologies : fabrications communes ou spécifiques aux trois secteurs d'activité, à partir d'exemples concrets comme la fabrication d'un fromage ou de biscuits, d'un produit de maquillage ou d'hydratation de la peau, de comprimés ou d'un collyre.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines.

Les périodes de formation en milieu professionnel permettent au candidat :

- de recevoir les formations conduisant à la délivrance des habilitations obligatoires par entreprises ;
- d'appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- d'intégrer comprendre l'importance de l'application des règles d'hygiène et de sécurité ;
- d'intervenir sur des équipements grandeurs réelles (dimensions, poids, puissance) dont ne disposent pas bien souvent les établissements de formation ;
- d'utiliser des matériels d'intervention ou des outillages spécifiques ;
- de comprendre la nécessité de l'intégration du concept de la qualité dans toutes les activités développées ;
- d'observer, comprendre et analyser, lors de situations réelles, les différents éléments liés à des stratégies commerciales ;
- de mettre en œuvre ses compétences dans le domaine de la communication avec tous les services et les utilisateurs du bien ;
- de prendre conscience de l'importance de la compétence de tous les acteurs et des services de l'entreprise

Examen

| Épreuves | Coef. |
|---|-------|
| E1 : Epreuve scientifique | |
| Sous-épreuve E11 : Génie industriel | 3 |
| Sous-épreuve E12 : Mathématiques | 1.5 |
| Sous-épreuve E13 : Sciences physiques et chimiques | 1.5 |
| E2 : Technologies des bio-industries | 4 |
| E3 : Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel | |
| Sous-épreuve E31 : Soutenance du rapport de stage | 3 |
| Sous-épreuve E32 : Conduite d'une fabrication | 4 |
| Sous-épreuve E33 : Contrôle et connaissance de produits | 2 |
| Sous-épreuve E34 : Economie gestion | 1 |
| Sous-épreuve E35 : Prévention Santé Environnement | 1 |
| E4 : Epreuve de langue vivante étrangère | 2 |

| | |
|--|--------|
| E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral | |
| Sous-épreuve E51 : Français | 2.5 |
| Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral | 2.5 |
| E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques | 1 |
| E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive | 1 |
| Epreuves facultatives | |
| EF1 : Langue vivante étrangère | Pts>10 |
| EF2 | Pts>10 |

Statistiques

Académie de Montpellier

En 2017 : 8 candidats inscrits, 8 présentés, 6 admis (soit 75,00% de réussite).

En 2018 : 20 candidats inscrits, 20 présents, 16 admis (soit 80,00% de réussite)

En 2019 : 19 candidats inscrits, 19 présents, 15 admis (soit 78,95 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 34 candidats présents, 27 candidats admis (soit 79,4% de réussite)

En 2019 : 34 candidats présents, 31 candidats admis (soit 91,2% de réussite)

Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable.

Par exemple :

- BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques
- BTSA Sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers
- BTSA Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques
- BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
- Certificat de spécialisation (CS) Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- CS Technicien spécialisé en transformation laitière
- CS Transformation des produits carnés

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.



i Ou se Former en OccitanieAcadémie de Montpellier**30 Bagnols-sur-Cèze**Lycée professionnel Albert Einstein (*Public*)**34 Castelnau Le Lez**Lycée professionnel agricole H. de Balzac (*Public*)Académie de Toulouse**32 Pavie**CFA Agricole du Gers **A**CFA de l'IFRIA Occitanie **A**Lycée professionnel agricole d'Auch Beaulieu et Lavacant (*public*)**81 Castres**Lycée polyvalent Borde Basse (*public*)**A** Formation en apprentissage**i** En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Parcours « Biologie, agroalimentaire, cosmétiques et santé »
- Fiches métiers « Biologie, chimie, agroalimentaire »

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Le Vigan

04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr**Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse**

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguel

05 67 52 41 55 - cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr

