



# BAC PRO

## Cultures marines

1<sup>ère</sup> session 2017

Le titulaire de ce diplôme exerce les fonctions de responsable logistique, responsable de production, contremaître ou technico-commercial dans une entreprise d'aquaculture traditionnelle, d'ostréiculture (huîtres) ou de mytiliculture (moules), ou dans la production d'algues ou d'autres plantes marines. Il prend en charge le développement des espèces, leur nutrition, leur santé et leur reproduction. Il organise et gère la production, l'utilisation et l'entretien des matériels et équipements nautiques.

Le titulaire du baccalauréat professionnel est amené à exercer des activités de conception, de conduite et d'exécution de l'ensemble des tâches liées à la production, au conditionnement, à la commercialisation et à la valorisation des espèces marines. Après une expérience professionnelle il pourra exercer des fonctions de chef d'exploitation. Il possède la capacité professionnelle exigée pour obtenir notamment une autorisation d'exploitation de cultures marines.

Le titulaire du exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées aux :

- données biologiques et zootechniques ;
- caractéristiques des milieux marin et terrestre côtier ;
- normes de qualité et de salubrité relatives au milieu et au produit ;
- réglementations et usages de mise en marché ;
- réglementations de la circulation des moyens de transport et de la sécurité du travail.

Le bac pro cultures marines sont "inscrits maritimes", ce sont donc des marins professionnels qui reçoivent une formation très complète, les préparant à :

- la gestion d'unités de production en conchyliculture, pisciculture marine ou crevetticulture.
- la production de juvéniles (coquillages, poissons, crustacés) et des cultures associées (microalgues, ...) dans des entreprises type éclosérie ou nurserie d'espèces vivant en eau de mer.
- la négociation commerciale, la vente ou mise en marché de produits de la mer (coquillages, poissons, crustacés,...)
- la conduite de navires dans les conditions de sécurité requises par les normes internationales.

### **Débouchés**

Le Baccalauréat cultures Marines permet l'obtention d'une concession sur le domaine public maritime et l'octroi d'aides publiques (DJA et prêt JA) et par conséquent l'installation comme exploitant. La formation de baccalauréat cultures marines conduit également à des emplois salariés : de responsable d'une unité de production, de contremaître ou de responsable de la logistique dans les entreprises d'aquaculture traditionnelle (ostréiculture ou mytiliculture) ou nouvelle (aquaculture de poissons marins, d'algues marines et autres espèces) ; de responsable technique et

commercial au sein d'entreprises de production, de production-expédition ou de négoce.

### Métier(s) accessible(s) :

- Exploitant aquaculteur
- Exploitant conchyliculteur
- Technicien qualifié dans une entreprise de production en cultures marines.
- Responsable technique et commercial d'unités production ou de mise en marché de produits de la mer.
- Chef d'exploitation, soit par la reprise ou la création d'une entreprise.

### **Accès à la formation**

Après une classe de 3<sup>ème</sup> ou après un :

- BEP Maritime de conchyliculteur ou de cultures marines ;
- BEP Agricole, option pisciculture ;
- CAP Maritime de conchyliculteur.

### **Qualités requises :**

- Santé
- Savoir-faire
- Motivation
- Amour de la mer

### **Programme**

Disciplines et activités	Durée horaire		
	2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	Term
<b>Enseignements professionnels</b>			
<b>Biologie-Ecologie-Production (théorie)</b>	3h	3h	3h
<b>Biologie écologie production (TP)</b>	5h	3h	3h
<b>Moyens de production (théorie)</b>	1h	1h	1h
<b>Moyens de production (TP)</b>	1h30	1h	1h
<b>Gestion économique et financière (théorie)</b>	1h	2h	2h
<b>Gestion économique et financière (TP)</b>	1h	1h	1h
<b>Sécurité STCW</b>			
<b>Environnement professionnel</b>	1h	-	-
<b>Développement durable</b>	0h30	-	-
<b>Economie et commercialisation (théorie)</b>	-	2h	2h
<b>Economie et commercialisation (TP)</b>	-	1h	1h
<b>Prévention Santé Environnement</b>	1h	1h	1h
<b>Enseignements généraux liés à la spécialité</b>	2h	2h	1h30
<b>Enseignements généraux</b>	2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	Term
<b>Français</b>	1h30	1h30	1h30

Français (TP)	1h	1h	1h
Histoire – Géographie	1h30	1h30	1h30
Enseignement moral et civique	0h30	0h30	0h30
Mathématiques	1h30	1h	1h
Mathématiques (TP)	1h	1h	1h
Sciences physiques et chimiques (théorie)	1h	1h	1h
Sciences physiques et chimiques (labo)	1h	1h	1h
Langue vivante (théorie)	1h	1h	1h
Langue vivante (labo)	1h	1h	1h30
Cultures artistiques	1h	1h	1h
EPS	2h	3h	3h
Accompagnement personnalisé	2h30	2h30	2h30

### **Descriptif des enseignements professionnels**

- **Biologie** : les élèves apprennent à caractériser les espèces des cultures marines sur les plans biologique et écologique. Ils étudient leur milieu de vie, leur nutrition, les cycles de leur développement et de leur reproduction.
- **Écologie** : permet d'aborder la notion de site de production, les écosystèmes, la topographie... ainsi que l'environnement du site : les facteurs météorologiques, les eaux salées, les pollutions... On analyse l'implantation de l'entreprise dans son environnement écologique, technique et paysager.
- **Production** : on insiste sur la qualité : critères, normes, cahier des charges, organisation, contrôle. Techniques de suivi du milieu de production, observations, prélèvements, et de suivi des individus, planification. Protection contre des prédateurs ou des parasites. Comment préparer une ration alimentaire ou mettre en œuvre une thérapie.
- **Moyens de production** : choisir, utiliser en toute sécurité et gérer les équipements et les moyens de transport nécessaires à l'activité : matériaux, matériels électriques et électroniques, moteurs, systèmes d'approvisionnement et de traitement de l'eau, embarcations...
- **Gestion économique et financière** : les achats, les opérations liées à la vente, le budget, la fiscalité. Calculer les coûts de production, déterminer un seuil de rentabilité.
- **Économie et commercialisation** : démarche stratégique, démarche mercatique. Les partenaires de l'entreprise : fournisseurs, clients, organismes financiers, sociétés d'assurance, etc. Les canaux de distribution (magasins traditionnels, grande distribution...), les méthodes de vente, les composants d'une étude de marché, le comportement du consommateur, les échanges internationaux... Techniques de négociation commerciale.
- **Sécurité**
- **Développement durable**

### **Stage**

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) réparties comme suit :

- 6 semaines en Seconde Pro
- 8 semaines en Première et Terminale

### **Examen**

**Domaine professionnel :**

- Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel :
  - évaluation de la période en milieu professionnel, coeff. 4
  - évaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation, coeff. 2
  - Prévention santé environnement coeff. 1

- Epreuve technologique:
  - techniques de production, coeff. 4
  - économie et commercialisation, coeff. 2
  - Gestion coeff. 2

**Domaine général :**

- Epreuve de Français et Histoire-géographie :
  - Français, coeff. 2.5
  - Histoire-géographie éducation civique, coeff 2.5
- Epreuve scientifique
  - Mathématiques coeff. 1.5
  - Sciences physiques et chimiques coeff. 1.5
- Langue vivante, coeff. 2 :
- Arts appliqués cultures artistiques, coeff. 1
- Education physique et sportive, coeff. 1

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

### **Statistiques**

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 13 candidats inscrits, 13 présentés, 11 admis (soit 84.62% de réussite).

### **Poursuites d'études**

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- BTS Aquaculture
- BTS Commercialisation des produits de la mer

**Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.**

### **Où se former**

- 34 Sète  
Lycée de la Mer Paul Bousquet (*Public*)

 ***Pour en savoir plus***

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Mer et rivières »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches Métiers.

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

Sur internet

[www.lyceedelamer.fr](http://www.lyceedelamer.fr)

[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

[www.portea.fr](http://www.portea.fr)

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