

# BAC PRO

## Productions horticoles



La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières ainsi que les pépinières. Le titulaire du bac pro horticole peut devenir maraîcher et produire des légumes, ou horticulteur et produire des fleurs et des plantes en pot.

De la préparation du sol au conditionnement du produit, il planifie les tâches des salariés et veille à la bonne exécution des travaux : préparation des sols, semis ou repiquage des jeunes plants et, pour les multiplier, bouturage et greffage. Il veille au bon développement de la culture et apporte soins et traitements appropriés (irrigation, fertilisation...). Tout au long de sa croissance, le plant aura été surveillé et son état contrôlé pour y reconnaître, le cas échéant, les symptômes de maladies ou attaques de ravageurs. Enfin, l'horticulteur participe à la récolte en respectant les critères de calibres et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits avant leur commercialisation (étiquetage et expédition).

### **Débouchés**

Le diplômé exerce son activité comme ouvrier hautement qualifié dans une exploitation spécialisée ou au service « espaces verts » des grandes villes. Ce salarié se situe entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement ou le chef d'exploitation. Il est parfois employé comme vendeur en jardinerie. Dans ce cas, il gère les stocks, calcule les prix de vente, s'assure de la qualité des plantes. Il peut aussi s'établir comme responsable d'exploitation agricole (généralement familiale) car ce bac pro confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation en agriculture. Il peut devenir maraîcher ou horticulteur.

### **Métier(s) accessible(s) :**

- chef de cultures légumières
- horticulteur(trice)
- maraîcher(ère)
- vendeur en jardinerie

### **Accès à la formation**

Après la 3e, seconde professionnelle Productions végétales – agroéquipements

### **Qualités requises :**

- Avoir la « main verte »
- Sens de l'observation
- Avoir un certain sens pratique
- Sens des responsabilités
- Sens artistique

### **Programme**

Modules d'enseignement	Horaire annuel
<b><u>Enseignement général</u></b>	
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	308h
Langue et culture étrangères	98h
Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi	112h
Culture scientifique et technologique	208h
<b><u>Enseignement professionnel</u></b>	
L'activité horticole et son environnement	56h
Choix techniques	98h
Choix des végétaux et produits horticoles	56h
Conduite du processus de production	140h
Matériels et équipements horticoles	42h
Conduite de chantiers	112h
Gestion du processus de production	98h
Module d'adaptation professionnelle	56h
Activités pluridisciplinaires	112h

### **Descriptif des enseignements professionnels**

Les modules d'enseignements généraux et les modules professionnels sont communs aux trois options du diplôme.

#### **Enseignements communs :**

- **Le fonctionnement d'une exploitation** : types d'exploitation, techniques horticoles (brise-vent, lutte contre le gel, abris, cultures sur sol et hors sol, semis, bouturage et greffage, alimentation en eau...) et leurs effets sur l'environnement.
- **Le fonctionnement d'un écosystème** : les différents acteurs (plantes, animaux...), leurs liens avec le milieu naturel, le rôle de l'homme dans ce milieu, l'impact des types de culture (eau, air, sol, paysage, biodiversité...).
- **Les phénomènes physiques et chimiques** (les engrais, l'eau, l'énergie mécanique, thermique, rayonnante ou électrique), le fonctionnement du végétal, son rythme de développement, sa germination. Les types de sol, leurs critères de qualité.
- **Les méthodes de vente et de distribution.**

## Enseignements de l'option :

- Gestion d'un atelier et gestion de l'exploitation, végétaux et produits horticoles, préparation à la mise en marché, conduite de productions de plein champ, conduite de productions sous abri.

### **Stage**

Stage(s) en milieu professionnel : 14 à 16 semaines

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

### **Examen**

#### **E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde**

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1
  - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
  - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
  - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

#### **E2 : Langue et culture étrangères**

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

#### **E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES**

- Développer sa motricité, coeff. 1

#### **E4 : Culture scientifique et technologique**

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
  - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
  - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

#### **E5 : Choix Techniques**

Raisonnement des choix techniques liés à la conduite d'un processus de production horticole coeff. 2

#### **E6 : Formation en milieu professionnel**

Analyser l'activité horticole dans son environnement socioprofessionnel, Communiquer en situation professionnelle coeff. 3

#### **E7 : Pratiques professionnelles**

Conduire un chantier de production dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité, Mettre en œuvre les équipements horticoles, Choisir les végétaux et produits horticoles cultivés, Conduire un processus de production horticole durable en respectant le cahier des charges ou les consignes, Utiliser des outils de gestion de l'organisation horticole et de l'atelier, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 5

#### **Epreuve facultative : points > 10**

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

### **Statistiques**

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 66 candidats inscrits, 58 présentés, 38 admis (soit 65.52% 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 :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)
  - Productions horticoles
  - Technico-commercial spécialité végétaux d'ornement
- Certificat de spécialisation
  - plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel
  - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
  - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

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

### **Où se former**

- 11** Carcassonne  
LEGTA Charlemagne (*Public*)
- 30** Uzès  
Le Grand Mas MFR privé (*Privé sous contrat*) **A**
- 34** Castelnaud-le-Lez  
Lycée pro agricole Honoré de Balzac (*Public*)
- 34** Gignac  
LPTAH (*Privé sous contrat*)
- 66** Rivesaltes  
Lycée professionnel agricole Claude Simon (*Public*)

**A** Formation en apprentissage

 **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 « Les métiers de l'agriculture » ; « Des métiers pour s'occuper d'animaux »

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

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

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