

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

Disciplines et activités	Heures	Horaire *
Enseignements Généraux		
Français	112	2h
Documentation	28	0h30
Histoire Géographie	84	1h30
Education socio culturelle	84	1h30
Langue vivante étrangère	98	2h
Education physique sportive	112	2h
Mathématiques	112	2h
Biologie Ecologie	126	2h
Physique Chimie	84	1h30
Informatique	28	0h30
Enseignements professionnels		
Sciences économiques, sociales et de gestion	168	3h
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	168	3h
Sciences et techniques horticoles	308	5h30
Enseignement à l'initiative de l'établissement	112	2h
Activités pluridisciplinaires	140	

*horaire hebdomadaire indicatif

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**

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

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro

-14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

 **Examen**

Domaine professionnel :

- Formation en milieu professionnel, coeff. 4 :
 - rapport de stage et soutenance devant un jury :
 - diagnostic de l'entreprise dans son environnement, économie et politique des productions, gestion d'un atelier de production, gestion de l'exploitation.
- Pratique professionnelle, coeff. 3 :
 - végétaux et produits horticoles
 - préparation à la mise en marché
 - conduite de production de plein champ
 - conduite de production sous abri
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 3:
 - connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite de la production : la plante, le sol, le climat ; technologies horticoles.

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
- Langue vivante, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Mathématiques et sciences, coeff. 4 :
 - mathématiques ; interprétation et traitement des données
 - connaissance des systèmes vivants
 - biologie-écologie
 - éléments de chimie du vivant, du sol et de l'environnement - énergétique

Epreuve facultative (seuls comptent les points > 10)

 **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 Castelnau-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

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.