CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Conchyliculture

centre d'information et d'orientation
Montpellier Centre

Les titulaires de ce CAP sont des ouvriers qualifiés chargés de l'élevage des huîtres et des coquillages (moules, palourdes...). Ils connaissent les espèces, savent apprécier un gisement naturel. Ils surveillent la reproduction, préparent les terrains d'élevage, suivent les étapes de la croissance. Ils participent à la surveillance sanitaire de la production. Au stade de l'expédition, ils assurent le lavage, le triage, le calibrage, le stockage et l'emballage. Ils savent utiliser et entretenir le matériel conchylicole.
Au cours de leur formation, ils ont également été initiés au commerce, à l'hygiène et au secourisme.
Après une expérience professionnelle et une formation complémentaire, ces ouvriers peuvent accéder à la capacité professionnelle maritime, obligatoire pour l'ouverture d'une concession.
Le conchyliculteur sème, fait pousser, puis récolte moules, huîtres, palourdes, coques et bigorneaux. Il contribue aux opérations nécessaires à l'obtention des produits d'élevage :

- reproduction, captage des naissains (les larves de coquillages qui dérivent en pleine eau) ;
- mise en élevage, alimentation ;
- protection et soins ;
- suivi et sélection ;
- transport entre les lieux d'élevage et l'établissement.

Selon le type de production, les techniques utilisées diffèrent. La moule s'élève sur des pieux, l'huître peut grossir sur des tables ou en eau profonde, les bébés coque sont semés directement sur l'estran, la bande littorale dégagée par la basse mer. En CAP, on maîtrise les différents processus.
Les diplômés pratiquent les matériels de production et les instruments de mesure des différents paramètres des milieux d'élevage. Ils se font marins, voire plongeurs, pour aller vérifier les pieux ou les parcs en eau profonde. Ils utilisent les engins qui allègent des tâches très physiques : grues hydrauliques, "pêcheuses" mécaniques, navires amphibies, etc. Ils en assurent la maintenance et sont capables de fabriquer une pièce simple ou de monter un muret.
L'ouvrier conchyliculteur participe aussi à la préparation des produits pour la mise sur le marché : l'affinage, le contrôle de la qualité, la purification, le contrôle de la salubrité, le conditionnement et l'expédition.
Les conchyliculteurs se définissent souvent comme des paysans de la mer. Leur profession est à la fois agricole par l'activité, et maritime par le lieu d'exercice.
La conchyliculture se pratique dans des sites qui se trouvent en mer, constamment immergés ou découvrant avec les marées. L'activité se transporte aussi à terre, selon l'âge du coquillage, en bassins naturels ou en milieu intégralement contrôlé.

Débouchés

Le titulaire du CAP débute comme employé dans une entreprise conchylicole. Avec un peu d'expérience, et une formation complémentaire, il pourra étendre le champ de ses responsabilités. Puis envisager de s'installer, à son compte ou en s'associant.

Accès à la Formation

Après une classe de 3ème

Programme

Matières	1ère année	2e année
Français	3h	3h
Histoire et géographie	1h	1h
Mathématiques	2h30	2h30
Sciences physiques	1h30	1h30
Vie sociale et professionnelle	1h30	1h
Enseignement artistique	1h30	1h
Education physique et sportive	2h	2h
Module de soutien	1h	1h
Langue vivante étrangère	2h	2h
Biologie	2h	1h

Ecologie des milieux de production conchylicole	1h	1h
Processus de production conchylicole	9h	9h
Fonctionnement de l'entreprise conchylicole	1h	1h
Utilisation du matériel de production	4h	4h

Enseignements professionnels

- La biologie met l'accent sur l'anatomie, la physiologie et les pathologies des mollusques bivalves.
- L'écologie détaille les caractéristiques physiques et biologiques des milieux de production conchylicoles. On y étudie les différentes méthodes de mesure : température de l'eau, salinité, turbidité, etc. Et aussi les interactions entre les espèces, l'influence des pollutions sur les productions de coquillages et, réciproquement, l'influence des installations conchylicoles sur le milieu.
- Production conchylicole : les différents systèmes de production conchylicole en France et dans l'Union européenne. Les élèves apprennent à mener à bien une opération de captage de naissain (les larves de coquillages). Huîtres creuses, huîtres plates, moules, coques, palourdes : l'enseignement décrit par le menu les caractéristiques de chaque élevage. On n'oublie pas les techniques d'affinage et l'expédition des coquillages. Les élèves apprennent à ouvrir correctement une huître !
- Evolutions de la conchyliculture, les nouvelles techniques de production, de conditionnement, de transformation et d'expédition. Elle inclut l'étude de la réglementation spécifique au secteur, l'organisation de la profession, les procédures d'installation.
- En fonctionnement de l'entreprise, on se prépare à une installation future : gestion, documents comptables, statut de l'entreprise, partenaires administratifs et financiers.
- L'utilisation du matériel de production permet aux élèves de s'initier à la conduite et à la maintenance des bateaux et des engins terrestres roulants. Ils apprennent à entretenir les machines, les équipements, les moteurs thermiques et électriques. Et aussi à lire un plan, un schéma électrique, à fabriquer et assembler des pièces simples.

Examen

Enseignement professionnel :

- UP1 : Techniques de production en conchyliculture (dont VSP) , coeff.12
- UP2 : Biologie et écologie, coeff. 1.5
- UP3 : Processus de production et réglementation, coeff. 1.5

Enseignement général :

- Français et histoire – géographie, coeff. 3
- Mathématiques - sciences, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff. 1
- Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 6 candidats inscrits, 6 présentés, 3 admis (soit 50.00% de réussite).

Stage

Période en entreprise : 12 semaines.

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac pro Cultures marines

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

Ou se Former en Languedoc Roussillon

34 Sète

Lycée de la mer Paul Bousquet

** Formation en apprentissage*

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e»
- Dossier « Le dico des métiers »
- Les fiches métiers
- Après un CAP ou un BEP

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

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