

BAC PRO Productions aquacoles



Ce bac pro forme des ouvriers hautement qualifiés en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine (y compris crustacés et mollusques) et les prépare aux activités liées (transformation, commercialisation).

En élevage, les diplômés sont en mesure de déterminer et d'adapter l'alimentation des poissons, de contrôler la reproduction, de surveiller l'état sanitaire des espèces et la qualité du milieu aquatique. Formés à prendre en charge la « récolte » et le stockage, ils peuvent aussi préparer les espèces pour la commercialisation selon la législation et les normes sanitaires en vigueur. Ils choisissent un processus de transformation (abattage, éviscération, fumage...). Ils fixent les prix en fonction des coûts et du marché. Ils déterminent l'acheminement des espèces vers les points de vente et les circuits de distribution, assurent la promotion des produits. Ils peuvent gérer une exploitation, calculer les coûts et les marges tout au long de la production et de la commercialisation et réaliser le bilan d'activité de l'exploitation. Ils choisissent les matériels et les équipements et organisent leur maintenance.

Débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut devenir ouvrier hautement qualifié, responsable technique d'unité de production, adjoint de chef d'exploitation ou responsable d'une exploitation de petite taille. Son diplôme lui permettra éventuellement de s'installer à son compte. Il peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.

Métier(s) accessible(s) :

- Aquaculteur(trice)
- ouvrier qualifié en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine... et activités liées (transformation, commercialisation).
- responsable techniques d'unité de production
- adjoint de chef d'exploitation
- gestionnaire d'exploitation de petite taille

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Productions animales

Qualités requises :

- Sens de l'observation et de la rigueur
- Capacité d'anticipation

- Bonne connaissance du comportement du poisson
- Savoir gérer le stress
- Sens commercial

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 et sportive	112	2h
Mathématiques	112	2h
Biologie Ecologie	106	2h
Physique Chimie	117	2h
Informatique	28	0h30
Enseignements professionnels		
Sciences économiques, sociales et de gestion	224	4h
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	56	1h
Aquaculture	252	4h30
Enseignement à l'initiative de l'établissement	112	2h
Activités pluridisciplinaires	116	

**horaire hebdomadaire indicatif*

Descriptif des enseignements professionnels

La formation met l'accent sur la commercialisation et la gestion de l'entreprise aquacole.

- **Planning prévisionnel de production** : les cycles de reproduction, les besoins alimentaires et en oxygène, le suivi sanitaire des élevages.
- **L'expédition d'espèces vivantes**, la mise en valeur des produits pour la mise sur le marché.

- **Les matériels et les équipements** ainsi que leur entretien (installation électrique, moteur thermique...).
- **Économie appliquée** : l'évolution de la production aquacole nationale et mondiale, les politiques et la réglementation en aquaculture, le fonctionnement de l'entreprise dans son environnement social, économique et technique.
- **Biophysique** : le climat, les marées, la houle...
- **Diagnostic global de l'entreprise** : points forts et faibles, objectifs et hypothèses d'amélioration.
- **Techniques commerciales de la filière aquacole** : études de marché, produit, politique de prix, réseaux de distribution...
- **Gestion de l'entreprise** : outils de gestion et notions juridiques et fiscales. Comptabilité et documents comptables (bilan, compte de résultat), diagnostic financier. Organisation du travail et gestion de la main-d'œuvre..

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.

Examen

Domaine professionnel :

- Formation en milieu professionnel, coeff. 4 :
- rapport de stage et soutenance devant un jury
- Pratique professionnelle, coeff. 3 :
- prévoir et organiser la conduite des différentes phases du processus de production
- apprécier une situation
- décider et organiser le chantier
- réaliser le travail et évaluer les résultats obtenus.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 3 :
- connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite de la production

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 au dessus de 10)

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 15 candidats inscrits, 15 présentés, 7 admis (soit 46.66% 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)
- Aquaculture

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

Où se former

48 Canourgue (La)

LEGTA de la Lozère site Louis Pasteur (*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 « Les métiers de l'agriculture » ; « Des métiers pour s'occuper d'animaux »
- Collection Les Clips Métiers « Aqua et agriculture » (DVD)
- 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.onisep.fr

www.portea.fr

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