

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'ostréculture (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 (ostréculture 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^{ème} 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 ^{nde}	1 ^{ère}	Term
Enseignements professionnels			
Biologie-Ecologie-Production (théorie)	3h	3h	3h
Biologie écologie production (TP)	5h	3h	3h
Moyens de production (théorie)	1h	1h	1h
Moyens de production (TP)	1h30	1h	1h
Gestion économique et financière (théorie)	1h	2h	2h
Gestion économique et financière (TP)	1h	1h	1h
Sécurité STCW			
Environnement professionnel	1h	-	-
Développement durable	0h30	-	-
Economie et commercialisation (théorie)	-	2h	2h
Economie et commercialisation (TP)	-	1h	1h
Prévention Santé Environnement	1h	1h	1h
Enseignements généraux liés à la spécialité	2h	2h	1h30
Enseignements généraux	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Term
Français	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



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

Voir le site <https://www.ucem-nantes.fr>



Poursuite 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 en Occitanie

34 Sète

Lycée de la Mer Paul Bousquet (*Public*)





En savoir plus

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- 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

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

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Le Vigan

04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr



CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

