

## Métiers Productions



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 Métiers productions

## 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

Classe de 2<sup>nde</sup>

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire-Géographie	1h
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h
E.P.S.	2h
Biologie-Ecologie	2h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h
TIM	1h
SESG/Gestion entreprise	2h30
Aquaculture – pratiques encadrées	0h30
Aquaculture	4h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	0h30
Sc et tech professionnelle	1h30
Sc et tech professionnelle EIE	1h

Classe de 1<sup>ère</sup> et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h30
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	1h45
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h45
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	3h30
Aquaculture – pratiques encadrées	0h30
Aquaculture	4h25
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc. Et Techniques professionnelles	1h



## 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..

- 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

- Justifier des choix techniques liés à la conduite de la production coeff. 2

### E6 : Diagnostic de l'entreprise aquacole

- Elaborer un diagnostic global de l'entreprise aquacole dans un contexte de durabilité, Communiquer en situation professionnelle coeff. 3

### E7 : Pratiques professionnelles

- Caractériser le contexte de la production et de la mise en marché des produits, Réaliser la gestion technico-économique de l'entreprise aquacole, Conduire un atelier de production aquacole dans un contexte de durabilité et de respect du bien-être animal, Mettre en œuvre les équipements de l'élevage en sécurité et dans le respect de l'environnement, 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).

## 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



 **Statistiques**

Statistiques nationales :  
En 2017, 77% de réussite.  
En 2018, 81% de réussite.

 **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 :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)  
- Aquaculture

Pour connaître les poursuites d'études consultez les guides régionaux.

 **Où se former en Occitanie**

Académie de Montpellier

**48 Canourgue (La)**  
LEGTA de la Lozère site Louis Pasteur (*Public*)

Académie de Toulouse

offre de formation absente

 **En savoir plus**

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- 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).

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](mailto:ce.0300061d@ac-montpellier.fr)

Bagnols sur Cèze  
04 66 89 53 93 - [ce.0300992r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300992r@ac-montpellier.fr)

Béziers  
04 67 62 45 04 - [ce.0340097w@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340097w@ac-montpellier.fr)

Carcassonne  
04 34 42 91 90 - [ce.0110035d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110035d@ac-montpellier.fr)

Castelnaudary  
04 34 42 91 88 - [ce.0110843g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110843g@ac-montpellier.fr)

Céret  
04 68 87 02 07 - [ce.0660575s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660575s@ac-montpellier.fr)

Le Vigan  
04 99 92 01 72 - [ce.0301647c@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0301647c@ac-montpellier.fr)

Lunel  
04 67 83 56 83 - [ce.0341426r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341426r@ac-montpellier.fr)

Mende  
04 66 65 05 17 - [ce.0480020l@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0480020l@ac-montpellier.fr)

Montpellier Celleneuve  
04 67 75 74 50 - [ce.0341619a@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341619a@ac-montpellier.fr)

Montpellier Centre  
04 67 91 32 55 - [ce.0340096v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340096v@ac-montpellier.fr)

Montpellier Est  
04 48 18 55 10 - [ce.0341482b@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341482b@ac-montpellier.fr)

Narbonne  
04 68 32 61 75 - [ce.0110036e@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110036e@ac-montpellier.fr)

Nîmes Centre  
04 66 29 03 81 - [cio.nimescentre@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimescentre@ac-montpellier.fr)

Nîmes Ouest  
04 66 27 95 00 - [cio.nimesouest@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimesouest@ac-montpellier.fr)

Perpignan  
04 68 50 20 86 - [ce.0660667s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660667s@ac-montpellier.fr)

Pézenas  
04 67 98 85 74 - [ce.0341033n@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341033n@ac-montpellier.fr)

Prades  
04 68 05 32 00 - [ce.0660463v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660463v@ac-montpellier.fr)

Sète  
04 67 18 34 18 - [ce.0340098x@ac-montpellier.fr](mailto: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](mailto:cio.albi@ac-toulouse.fr)

CIO Auch  
05 62 05 65 20 - [cio.auch@ac-toulouse.fr](mailto:cio.auch@ac-toulouse.fr)

CIO Cahors  
Tél. 05.65.30.19.05 - [valerie.ballester@ac-toulouse.fr](mailto:valerie.ballester@ac-toulouse.fr)

CIO Castelsarrasin  
05 36 25 74 99 - [cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr)



CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - [cio.castres@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castres@ac-toulouse.fr)

CIO Condom

05 67 76 51 82 - [cio.condom@ac-toulouse.fr](mailto:cio.condom@ac-toulouse.fr)

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - [cio.decazeville@ac-toulouse.fr](mailto:cio.decazeville@ac-toulouse.fr)

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - [valerie.ballester@ac-toulouse.fr](mailto:valerie.ballester@ac-toulouse.fr)

CIO Foix

05 67 76 52 94 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - [cio.lourdes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.lourdes@ac-toulouse.fr)

CIO Millau

[cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - [cio.montauban@ac-toulouse.fr](mailto:cio.montauban@ac-toulouse.fr)

CIO Muret

05 67 52 40 72 - [cio.muret@ac-toulouse.fr](mailto:cio.muret@ac-toulouse.fr)

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - [cio.rodez@ac-toulouse.fr](mailto:cio.rodez@ac-toulouse.fr)

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - [cio.stgaudens@ac-toulouse.fr](mailto:cio.stgaudens@ac-toulouse.fr)

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - [cio.tarbes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tarbes@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - [cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - [cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - [cio.tlsenord@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsenord@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Ranguéil

05 67 52 41 55 - [cio.tlseranguéil@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlseranguéil@ac-toulouse.fr)

