

1<sup>ère</sup> session 2021

Métiers Productions



La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières ainsi que les pépinières. Le ou la titulaire de l'emploi est amené(e) à réaliser les opérations de conduite d'un ou plusieurs ateliers horticoles dans des champs de production variés : fruits, petits fruits, légumes, végétaux d'ornement (fleurs et feuillages coupés, plantes en pot ou à massif, bulbes), jeunes plants (pépinières ornementales, plants fruitiers, plants maraîchers), semences, plantes à parfum, aromatiques et médicinales selon les objectifs de production (quantité, qualité, variétés, ...) et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il prend en compte en permanence dans les pratiques de travail la dimension de responsabilité environnementale de l'entreprise et agit dans un souci de maintien de la qualité des milieux et de maîtrise des coûts.

Après avoir pris connaissance des consignes et pris en compte les objectifs de production et de respect de l'environnement, le ou la titulaire de l'emploi prépare et organise les chantiers en répartissant et en coordonnant les tâches et les responsabilités au sein d'une petite équipe de travail. Il ou elle rend compte des besoins en main d'œuvre et du déroulement du travail à la hiérarchie.

L'ouvrier/ouvrière hautement qualifié(e) en horticulture met en place les productions et veille aux bonnes conditions de leur développement.

Dans ce contexte, il ou elle paramètre et règle les automates de production (ordinateur climatique, station de fertirrigation, ...). La préservation des milieux, la gestion des bio-agresseurs, de l'alimentation hydrique et minérale ainsi que des aléas climatiques est au cœur de ses activités.

Son activité se situe dans le cadre des orientations retenues par l'entreprise (cahier des charges, labels, certifications, démarches non contractuelles...) et dans le cadre d'un marché concurrentiel.

En tant que chef d'équipe, le ou la titulaire de l'emploi accueille et forme les nouveaux arrivants.

De façon transversale, pour bon nombre des activités de production, le ou la titulaire de l'emploi utilisera des engins mécaniques, à moteur, et conduira un tracteur.

### **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 culture en exploitation maraîchère
- Conducteur (trice) de travaux horticoles
- Ouvrier (ère) agricole en maraichage-horticulture
- Ouvrier (ère) horticole
- Ouvrier (ère) pépiniériste, maraîchère

### **Accès à la Formation**

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers productions

### **Qualités requises :**

- Avoir la « main verte »
- Sens de l'observation
- Avoir un certain sens pratique
- Sens des responsabilités
- Sens artistique

### **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
STA/Productions horticoles – pratiques encadrées	1h
STA/Productions horticoles	3h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h30
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	2h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h15
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	2h45
STA/Productions végétales	0h45
STA/Productions horticoles	4h30
STA/Productions horticoles pratiques encadrées	0h45
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h15
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc. Et Techniques professionnelles	1h

## 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

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
  - 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 APSA

- 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

Raisonnement des choix techniques dans un processus de production horticole en prenant en compte les ressources naturelles communes coeff. 2



## E6 : Formation en milieu professionnel

Organiser le travail du chantier horticole coeff. 3

## E7 : Pratiques professionnelles

Animer une équipe de travail – Assurer les opérations techniques sur les végétaux – intervenir sur les conditions

d'entretien, de paramétrage et de réglages des matériels, des équipements et installations – s'adapter à des enjeux professionnels particuliers. coeff. 5

## Epreuves facultatives : 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).



## Statistiques

Statistiques nationales :

En 2017, 82% de réussite.

En 2018, 86% 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)
  - 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 consultez les guides régionaux.



## Où se former en Occitanie

### Académie de Montpellier

- 11 **Carcassonne**  
LEGTA Charlemagne (Public)
- 30 **Uzès**  
Le Grand Mas MFR (Privé sous contrat) **A** + initiale

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)

### Académie de Toulouse

31 **Labège**  
Lycée agricole privé Saint-François- La Cadène - Fondation d'Auteuil (Privé)

65 **Tarbes**  
Lycée professionnel agricole et horticole Adriana (Public)

81 **Albi**  
Etablissement agroenvironnemental du Tarn – lycée agricole site d'Albi Fonlabour (Public)

82 **Moissac**  
Lycée professionnel agricole de Moissac (Public)

### A Formation en apprentissage



## 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).

**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)

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

Mende  
04 30 43 51 95 - [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 49 05 80 80 - [cio.nimescentre@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimescentre@ac-montpellier.fr)

Nîmes Ouest  
04 49 05 80 80 - [cio.nimesouest@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimesouest@ac-montpellier.fr)

Perpignan  
04 11 64 23 66 - [ce.0660667s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660667s@ac-montpellier.fr)

Pézenas  
04 48 18 55 75 - [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 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@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 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@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  
[05.65.60.98.20](mailto:05.65.60.98.20) - [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 Rangueil  
05 67 52 41 55 - [cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr)

