



BAC PRO PAR APPRENTISSAGE 1ER ET TERMINALE

AQUACULTURE

CONDUITE DE PRODUCTIONS AQUACOLES

PISCICULTURE
MYTILICULTURE
OSTRÉICULTURE
ALGOCULTURE

Vous êtes :

- En second pro production, second G ou titulaire d'un CAPA.
- Adeptes de pêche ou de plongée.
- Passionnés d'aquariophilie, d'activités maritimes et nautiques.
- Proches de la nature, de l'eau, des animaux et de la vie en plein air

Le cas échant, prérequis à la validation de la certification :

Pour se présenter à l'examen du baccalauréat professionnel, les candidats doivent :

1° Soit avoir suivi une préparation au diplôme par la voie scolaire, de l'apprentissage ou de la formation professionnelle continue

2° Soit avoir accompli trois ans d'activités professionnelles dans un emploi de niveau au moins égal à celui d'un ouvrier ou employé qualifié et dans un domaine professionnel en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Une eau douce et une eau de mer

Un Baccalauréat Professionnel qui permet de travailler dans tous les élevages et cultures en milieu aquatique, eau douce et eau de mer : truite, bar, huître, esturgeons, algues, crevettes, carpes...

Objectifs et contexte de la certification :

Les emplois visés par ce diplôme se situent dans le secteur des cultures de plantes et d'élevage d'animaux aquatiques en eau continentale ou marine en ayant pour objet la production.

Le titulaire de l'emploi doit être en mesure d'assurer la conduite et le suivi technique des productions aquacoles. Son activité première est ciblée sur le vivant et la mise en œuvre de tous les travaux de production/élevage/culture

Il est autonome dans la réalisation des travaux. Il intervient en relais du responsable de production il peut aussi le suppléer en son absence et est en mesure de réagir seul en cas d'imprévu, voire d'urgence. Il ne définit pas les processus de productions aquacoles ou le planning de production, mais il peut participer à son élaboration/définition avec le responsable et l'opérationnalise et le met en œuvre

Le second cœur d'activité est ciblé sur les installations/les structures dont le titulaire de l'emploi doit maintenir la fonctionnalité. Il doit être en mesure d'intervenir très rapidement sur les équipements si la situation le nécessite.

Une grande polyvalence est attendue sur les petites structures.

Modules généraux

MG 1 : Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel

MG 2 : L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation

MG 3 : Développer son identité culturelle

MG 4 : Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales

Modules professionnels

MP 5 : Enjeux agro-écologiques et choix techniques aquacoles

MP 6 : Organisation d'un chantier aquacole

MP 7 : Conduite et gestion de processus de productions aquacoles

MP 8 : Maintenance des équipements et installations de productions aquacoles



Formations pratiques et professionnelles

adaptées au contexte régional et aux besoins des employeurs

Le certificat SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
(modules spécifiques à l'établissement)

Vente Filetage

Certificat de Marin Ouvrier (Niveau 1)

Formations au centre (1360 H) :

18 semaines en première année
19 semaines en deuxième année

Formation en entreprise

57 semaines

OBTENTION DU DIPLÔME :

- 50 % en contrôle continu
- 50 % en épreuves terminales (écrites et orales)

Aucun frais pédagogique
Lycée public

Pisciculture, laboratoires et lieux
de travaux pratiques sur site

Internat
(dès le dimanche soir)
Navette le dimanche soir
au départ de la gare de Quimper

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Personne à contacter :
Mme BORGI Sarra, responsable corrdinatrice de l'OFCAB
(Organisme de Formation Continue et Apprentissage de Brehoulou)

Mail : ofcab.brehoulou@educagri.fr

Tel accueil : 02 98 56 00 04
Référent handicap : poste 114

Lycée de Brehoulou
3 chemin de kernoac'h
29170 FOUESNANT

www.brehoulou.eu

