# Une image contenant texte, clipart Description générée automatiquement

# Découvrir les métiers de l’agriculture et de l’agroalimentaire

## Des métiers pour elle, pour lui, ici et maintenant.

### **Séquence pédagogique régionale composée de 5 séances, pouvant être utilisées indépendamment les unes des autres.**

**Séance 2 - Les métiers et les formations**

**Activité 1**

Découvrir les métiers (clips, fiches métiers) les plus en tension et les formations du CAP au bac + 5 + 8. L’élève cherche à identifier les principales activités liées à l'exercice des métiers dans le secteur de l'agriculture et de l’agroalimentaire

**Activité 2**

Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ? Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ? Pourquoi ? Rédigez sa fiche métier à partir des 5 rubriques fournies

**Activité 3**

L’agro, l’agri, c’est fait pour moi ? Faire matcher mes compétences avec celles attendues par les recruteurs.

# Séance 2 Les métiers et les formations

# **Activité 1**

### Découvrir les métiers de l’agroalimentaire et de l’agriculture, non délocalisables, près de chez vous (clips, fiches métiers), et les formations, du CAP au bac + 5 + 8 avec les cartes interactives évolutives !

Préambule

**Le secteur recrute en Occitanie !**

À votre avis, en 2021, en Occitanie, les employeurs dans l’agriculture et les industries agroalimentaires envisagaient de recruter :

1. 5 000 personnes ;
2. 10 000 personnes ;
3. Plus de 45 000 personnes ?

**Réponse C** : le secteur agricole rassemble plus de 40 000 projets de recrutement et plus de 6 000 liés aux activités de l’industrie agroalimentaire (source : enquête BMO, Besoins en main d’œuvre, Pôle emploi, 2021). <https://statistiques.pole-emploi.org/bmo>

**Offres d’emploi**

L’agriculture et le secteur des industries agroalimentaires représentent 18 % des projets d’embauche.

**Les 2 premiers métiers les plus recherchés par les employeurs** affichent une proportion d’activité saisonnière supérieure à 70 % (viticulteurs, arboriculteurs salariés, cueilleurs ; agriculteurs salariés, ouvriers agricoles).

Dans l’agroalimentaire, 89 % des emplois sont des CDI.

Cartographie de l’emploi et de la formation dans les industries agroalimentaires en Occitanie

<https://www.meformerenregion.fr/node/23478>

Voir ici les offres d’emploi avec<https://nourrissonsnotreavenir.fr/offres>

Avec l’IFRIA (Institut de formation régional des industries alimentaires) Occitanie, voir ici les offres d'apprentissage, de stage et d'emploi : <https://www.ifria-occitanie.fr/>

<https://nourrissonsnotreavenir.fr/familles-de-metiers> : pour chacun des métiers, retrouvez le baromètre des opportunités d’emploi.

**Les métiers**

**Les 10 métiers en tension, selon les branches de l’agriculture et des industries agroalimentaires**

**Tableau croisé qui fait quoi ?**

Durée : 1h

Dans cet exercice, l’élève cherche à identifier les principales activités liées à l'exercice des métiers dans le secteur de l'agriculture et de l’agroalimentaire. Il pourra trouver de l'information en explorant les fiches métiers proposées sur le site onisep.fr et le site apecita.com.

**Objectifs pour les** **élèves**: découvrir les métiers les + en tension ; se mettre en situation active de recherche ; apprendre à lire l’information, la trier et rechercher ce qui sera transférable

**Document professeur** ci-dessous

NB : le document élève (avec les métiers mélangés) se trouve après le document Professeur (p.11).

En savoir + sur les métiers : <https://laventureduvivant.fr/>

Pour visionner des docu-fictions en réalité virtuelle (VR) avec l’Onisep, voir rubrique *En savoir* + en fin de ce Kit.

**Document professeur**

Établissements de formation agricole publics en capacité d'accueillir des stagiaires. Découverte sur leurs exploitations agricoles ou ateliers agroalimentaires à retrouver sur la carte <https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1RuG0IK-7frbQTZsQCgDSU_HQ_0OQ-5p0&ll=45.252952524035344%2C1.674906299999975&z=8>

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du métier** | **Réponse** | **Activité principale + et après ? (perspectives d’évolution)** |
| **Les métiers de l’agriculture** | | |
| A- Ouvrier agricole polyvalent, ouvrière agricole polyvalente |  | A- Je réalise les travaux liés aux différentes cultures : préparation des sols, je sème ou réalise les plantations, épands les engrais et surveille les cultures. J'entretiens les parcelles (binage, sarclage) et assure tous les travaux en utilisant les matériels adaptés. Je participe à la récolte à l'aide d'engins et de matériels spécifiques dont j'assure la maintenance courante. J'assure l'alimentation des animaux, j'observe le comportement des animaux pour détecter et traiter les maladies fréquentes. Je désinfecte, nettoie et entretiens régulièrement, les installations d'élevage. En période de reproduction, je surveille les mères en gestation. Je peux également réaliser la maintenance des bâtiments d'exploitation (maçonnerie, menuiserie…).  **Et après ?**  Chef de culture (végétal)  Responsable d'élevage (animal)  Chef d'exploitation. |
| B- Chef, cheffe d'équipe paysagiste |  | B- J‘organise et supervise les travaux du personnel sur un chantier de création, d'aménagement ou d'entretien d'un espace vert. Je participe à l'exécution des travaux paysagers et peut être amené à apporter des conseils sur le choix et l'entretien des végétaux, en complément du chef d'entreprise.  **Et après ?**  Chef de chantier Technico-commercial Conducteur de travaux S'installer comme chef d'entreprise. |
| C- Technico-commercial, technico-commerciale agro-fourniture |  | C- Je visite mes clients réguliers et/ou les adhérents de la coopérative et les prospects ciblés. J'applique la politique commerciale de mon groupe et gère le recouvrement. J'assure la transmission d'informations.  **Et après ?**  Un technico-commercial de terrain peut évoluer vers un poste d'encadrement tel que responsable d'un réseau de force de vente, voire directeur d'un service commercial. Après un solide parcours professionnel, il peut devenir acheteur pour un grand groupe. |
| D- Chef, cheffe d’exploitation |  | D- Je suis chef d'entreprise ! Je peux choisir d'exercer mon métier seul ou avec des associés.  J'assure principalement la direction et la gestion administrative, économique et technique de mon exploitation agricole et définis ses évolutions stratégiques. Je peux à la fois élever des animaux et/ou cultiver des céréales, des vignes, des arbres fruitiers, des légumes. En complément, je peux également développer des activités de transformation de mes productions (fromage, yaourt, viande, vin, jus de fruits...), d'accueil à la ferme et/ou de restauration. J'assure les missions techniques propres à mon métier et comme tout chef d'entreprise j'assure le recrutement de salariés qui m'aideront sur l'exploitation.  J'assure la gestion matérielle de l'exploitation (achat et maintenance du matériel et des fournitures en négociant au mieux les prix). Je rencontre régulièrement d'autres chefs d'entreprises pour échanger sur des questions techniques ou pour améliorer l'organisation du travail sur mon exploitation. Je vends mes productions sur mon exploitation, sur les marchés, à des industries agro-alimentaires, à la grande distribution ou à d'autres réseaux. Je m'informe sur les nouveautés techniques et réglementaires et je fais évoluer mon exploitation. Je m'occupe de la comptabilité, de la relation avec les banques et de la gestion de mon entreprise agricole. Je peux faire appel à différentes structures pour m'aider et me conseiller dans mon travail au quotidien et prendre du temps libre. |
| E- Conducteur, conductrice de machines agricoles |  | E- J'assure la conduite des machines agricoles et de leur équipement (tracteur, ensileuse, moissonneuse-batteuse…) en respectant les règles de sécurité et j'en assure les réglages. J'établis les éventuels correctifs, je fais face aux imprévus dans le respect de mon planning et j'effectue les réparations légères pour mener à terme le travail en cours. Je peux également veiller au bon fonctionnement des matériels agricoles (maintenance courante des engins et des équipements : graissage, vidange par exemple) et diagnostiquer les pannes pour les expliquer au mécanicien ou je les effectue rapidement. Je maintiens en état de propreté les machines et le hangar, et assure le rangement.  **Et après ?**  Responsable d'un parc de matériels Technico-commercial Chef de chantier  Chef d'exploitation. |
| **Les métiers de l’agroalimentaire** | | |
| F- Conducteur, conductrice de lignes |  | F- Je prépare, organise et contrôle les activités des installations constituant une ligne de production ou de conditionnement complète.  J’applique les règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE).  Enfin, je dirige les travaux des opérateurs de production et conducteurs de machine de production, affectés à la ligne.  Au quotidien, je coordonne et régule l’activité de production par l’approvisionnement en matières premières et en emballages, j’assure le bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, j’assure la maintenance de premier niveau.  J’exerce mon métier sous la conduite d’un chef d’équipe de production ou d’un chef d’atelier.  Ce métier rassemble le plus grand nombre d’offres d’emploi industriel en Occitanie (source : *cartographie de l’emploi et de la formation dans les IAA en Occitanie – 2018*).  **Et après ?**  Chef d'équipe  Responsable de production dans un atelier. |
| G- Responsable production |  | G- Cadre de l’entreprise, je suis garant des résultats de mon unité.  J’organise la production de manière globale, en relation avec le directeur du site industriel ou la direction générale.  Au quotidien, j’organise et mets en œuvre la réalisation du programme de production, dans le respect des délais et des normes de qualité, de sécurité et de protection de l’environnement.  Je supervise l’ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement…) et résous les problèmes courants.  J’anticipe les évolutions techniques et industrielles. J’anime directement une équipe, au minimum 50 % de mon temps.  **Et après ?**  Directeur d'usine de fabrication ou accéder à des fonctions de direction dans d'autres services : directeur des achats, directeur technique... |
| H- Technicien, technicienne de maintenance |  | H- J’assure les opérations courantes de maintenance préventive : réglages, graissage, changement de pièces, contrôle de niveaux.  J’effectue des interventions techniques de réparation des machines, installations, équipements et matériels traditionnels ou automatisés dans mon domaine de compétence, et je participe aux travaux de modification ou d’évolution des installations : test, mise au point, essai de fonctionnement.  J’assure des suivis et des comptes rendus d’activités et je peux être amené à intervenir sur plusieurs disciplines (automatisme, électricité, pneumatique, informatique, froid, climatisation...).  En fonction des besoins de l’entreprise, je peux collaborer avec des intervenants d’entreprises extérieures. Je veille à la conformité des installations par rapport aux normes de sécurité, d’hygiène et d’environnement.  **Ce métier est aujourd’hui le plus recherché par les entreprises agroalimentaires et les candidats très rares.**  **Et après ?**  Un technicien confirmé peut devenir chef d'équipe. Il peut aussi évoluer vers des postes de responsable en fabrication ou en qualité. Dans tous les cas, la formation tout au long de la vie est un atout. |
| I- Responsable de secteur |  | I- Sous la responsabilité de mon supérieur hiérarchique, je contribue au développement des ventes dans le respect de l’application de la politique commerciale.  J’interviens sur un ensemble de points de ventes d’un secteur géographique ou d’un marché déterminé, et j’assure le suivi de ma clientèle, à qui j’apporte conseils et services.  Je prospecte les enseignes de la grande distribution (GMS), la restauration hors foyer (RHF) ou le commerce traditionnel pour atteindre mes objectifs en quantité et en qualité.  Je présente les caractéristiques et le positionnement des produits, et je peux intervenir sur l’organisation extérieure de points de vente et/ou de promotions.  Je mets en œuvre des méthodes et des techniques très précises qui nécessitent de l’organisation et des savoir-faire spécifiques.  Avec une bonne expertise professionnelle, je peux me voir attribuer un rôle d’animateur d’équipe ou un degré de responsabilité élargi.  On m’appelle communément chef de secteur.  **Et après ?**  Ce métier offre des perspectives de carrières multiples : import/export, responsable des ventes, Chef de produits... |
| J- Responsable qualité |  | J- Rattaché à la direction générale, responsable QHSSE (Qualité - hygiène - sécurité - sûreté - environnement), je participe à l’élaboration de la politique qualité / hygiène / sécurité / environnement de l’entreprise, pour laquelle j’en assure la gestion, la mise en place et le suivi.  J’anime et contrôle l’application, sur un périmètre, des politiques “QHSE” destinées à la protection des personnes, de l’environnement, la sauvegarde des biens, des installations et des équipements.  J’engage des actions de formation, de communication, d’assistance pour l’accompagnement de ces politiques.  Je suis responsable de la conception et de la mise à jour des manuels qualité.  Je suis le représentant de mon entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles, tutelles, administrations et intervenants externes.  J’assure pour l’entreprise la veille réglementaire et technologique.  La connaissance de la fonction production, du procédé de fabrication de l’entreprise et de son secteur professionnel est essentielle pour accéder à cette fonction.  Dans certaines entreprises, on peut trouver un spécialiste en sécurité et sûreté et/ou un spécialiste en environnement.  **Et après ?**  Une solide expérience dans la qualité offre un bon tremplin pour progresser. Un responsable qualité peut ainsi évoluer vers des fonctions de management et d'expertise au niveau de la direction générale. Ou vers des fonctions d'audit interne dans les grandes entreprises. |

**Document élève Séquence 2 Les métiers et les formations**

# **Activité 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du métier** | Réponse | **Activité principale** |
| Les métiers de l’agriculture | | |
| A- Ouvrier agricole polyvalent |  | 3- J'assure la conduite des machines agricoles et de leur équipement (tracteur, ensileuse, moissonneuse-batteuse…) en respectant les règles de sécurité et j'en assure les réglages. J'établis les éventuels correctifs, je fais face aux imprévus dans le respect de mon planning et j'effectue les réparations légères pour mener à terme le travail en cours. Je peux également veiller au bon fonctionnement des matériels agricoles (maintenance courante des engins et des équipements : graissage, vidange par exemple) et diagnostiquer les pannes pour les expliquer au mécanicien ou je les effectue rapidement. Je maintiens en état de propreté les machines et le hangar, et assure le rangement. |
| B-Chef d'équipe paysagiste |  | 4- Je réalise les travaux liés aux différentes cultures : préparation des sols, je sème ou réalise les plantations, épands les engrais et surveille les cultures. J'entretiens les parcelles (binage, sarclage) et assure tous les travaux en utilisant les matériels adaptés. Je participe à la récolte à l'aide d'engins et de matériels spécifiques dont j'assure la maintenance courante.  J'assure l'alimentation des animaux, j'observe le comportement des animaux pour détecter et traiter les maladies fréquentes. Je désinfecte, nettoie et entretiens régulièrement, les installations d'élevage. En période de reproduction, je surveille les mères en gestation.  Je peux également réaliser la maintenance des bâtiments d'exploitation (maçonnerie, menuiserie…). |
| C-Technico-commercial agro-fourniture |  | 1 - Je suis chef d'entreprise ! Je peux choisir d'exercer mon métier seul ou avec des associés.  J'assure principalement la direction et la gestion administrative, économique et technique de mon exploitation agricole et définis ses évolutions stratégiques.  Je peux à la fois élever des animaux et/ou cultiver des céréales, des vignes, des arbres fruitiers, des légumes. En complément, je peux également développer des activités de transformation de mes productions (fromage, yaourt, viande, vin, jus de fruits...), d'accueil à la ferme et/ou de restauration. J'assure les missions techniques propres à mon métier et comme tout chef d'entreprise j'assure le recrutement de salariés qui m'aideront sur l'exploitation.  J'assure la gestion matérielle de l'exploitation (achat et maintenance du matériel et des fournitures en négociant au mieux les prix).  Je rencontre régulièrement d'autres chefs d'entreprises pour échanger sur des questions techniques ou pour améliorer l'organisation du travail sur mon exploitation. Je vends mes productions sur mon exploitation, sur les marchés, à des industries agro-alimentaires, à la grande distribution ou à d'autres réseaux. Je m'informe sur les nouveautés techniques et réglementaires et je fais évoluer mon exploitation. Je m'occupe de la comptabilité, de la relation avec les banques et de la gestion de mon entreprise agricole.  Je peux faire appel à différentes structures pour m'aider et me conseiller dans mon travail au quotidien et prendre du temps libre. |
| D-Chef d’exploitation |  | 5 -Je visite mes clients réguliers et/ou les adhérents de la coopérative et les prospects ciblés. J'applique la politique commerciale de mon groupe et gère le recouvrement. J'assure la transmission d'informations. |
| E-Conducteur/trice de machines agricoles |  | 2-J'organise et supervise les travaux du personnel sur un chantier de création, d'aménagement ou d'entretien d'un espace vert. Je participe à l'exécution des travaux paysagers et peut être amené à apporter des conseils sur le choix et l'entretien des végétaux, en complément du chef d'entreprise. |
| **Les métiers de l’agroalimentaire** | | |
| F-Conducteur de lignes |  | 4-J’assure les opérations courantes de maintenance préventive : réglages, graissage, changement de pièces, contrôle de niveaux.  J’effectue des interventions techniques de réparation des machines, installations, équipements et matériels traditionnels ou automatisés dans mon domaine de compétence, et je participe aux travaux de modification ou d’évolution des installations : test, mise au point, essai de fonctionnement.  J’assure des suivis et des comptes rendus d’activités et je peux être amené à intervenir sur plusieurs disciplines (automatisme, électricité, pneumatique, informatique, froid, climatisation...).  En fonction des besoins de l’entreprise, je peux collaborer avec des intervenants d’entreprises extérieures. Je veille à la conformité des installations par rapport aux normes de sécurité, d’hygiène et d’environnement.  Ce métier est aujourd’hui le plus recherché par les entreprises agroalimentaires et les candidats très rares. |
| G-Responsable production |  | 5-Je prépare, organise et contrôle les activités des installations constituant une ligne de production ou de conditionnement complète.  J’applique les règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE).  Enfin, je dirige les travaux des opérateurs de production et conducteurs de machine de production, affectés à la ligne.  Au quotidien, je coordonne et régule l’activité de production par l’approvisionnement en matières premières et en emballages, j’assure le bon fonctionnement des équipements, valide la qualité des produits par le biais de contrôles simples, j’assure la maintenance de premier niveau.  J’exerce mon métier sous la conduite d’un chef d’équipe de production ou d’un chef d’atelier.  Ce métier rassemble le plus grand nombre d’offres d’emploi industriel en Occitanie (source : cartographie de l’emploi et de la formation dans les IAA en Occitanie – 2018) |
| H-Technicien de maintenance |  | 1-Cadre de l’entreprise, je suis garant des résultats de mon unité.  J’organise la production de manière globale, en relation avec le directeur du site industriel ou la direction générale.  Au quotidien, j’organise et met en œuvre la réalisation du programme de production, dans le respect des délais et des normes de qualité, de sécurité et de protection de l’environnement.  Je supervise l’ensemble des ateliers (préparation, fabrication, conditionnement…) et résous les problèmes courants.  J’anticipe les évolutions techniques et industrielles. J’anime directement une équipe, au minimum 50% de son temps. |
| I-Responsable de secteur |  | 3-Rattaché à la direction générale, je participe à l’élaboration de la politique qualité / hygiène / sécurité / environnement de l’entreprise, pour laquelle j‘en assure la gestion, la mise en place et le suivi.  J’anime et contrôle l’application, sur un périmètre, des politiques “QHSE” destinées à la protection des personnes, de l’environnement, la sauvegarde des biens, des installations et des équipements.  J’engage des actions de formation, de communication, d’assistance pour l’accompagnement de ces politiques.  Je suis responsable de la conception et de la mise à jour des manuels qualité.  Je suis le représentant de mon entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles, tutelles, administrations et intervenants externes.  J’assure pour l’entreprise la veille réglementaire et technologique.  La connaissance de la fonction production, du procédé de fabrication de l’entreprise et de son secteur professionnel est essentielle pour accéder à cette fonction.  Dans certaines entreprises, on peut trouver un spécialiste en sécurité et sûreté et/ou un spécialiste en environnement. |
| J-Responsable qualité |  | 2-Sous la responsabilité de mon supérieur hiérarchique, je contribue au développement des ventes dans le respect de l’application de la politique commerciale.  J’interviens sur un ensemble de points de ventes d’un secteur géographique ou d’un marché déterminé, et j’assure le suivi de ma clientèle, à qui j’apporte conseils et services.  Je prospecte les enseignes de la grande distribution (GMS), la restauration hors foyer (RHF) ou le commerce traditionnel pour atteindre mes objectifs en quantité et en qualité.  Je présente les caractéristiques et le positionnement des produits, et je peux intervenir sur l’organisation extérieure de points de vente et/ou de promotions.  Je mets en œuvre des méthodes et des techniques très précises qui nécessitent de l’organisation et des savoir-faire spécifiques.  Avec une bonne expertise professionnelle, je peux me voir attribuer un rôle d’animateur d’équipe ou un degré de responsabilité élargi. |

**Les formations**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du métier relevant de l’agriculture** | **Les formations pour y accéder** | [**Lieux de formation en Occitanie**](https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ll=43.623084984384946%2C2.9254621351562946&z=9&mid=1kF2oatXzLnS7BCPugpBVTVZCVnQnFemX)(carte interactive de l’enseignement agricole Occitanie), tous diplômes |
| Ouvrier agricole polyvalent | CAP agricole Métiers de l'agriculture BP, Brevet professionnel REA, Responsable d'exploitation agricole Bac professionnel CGEA, Conduite et gestion de l'exploitation agricole | Lieux de formation avec l’Onisep  [CAP agricole Métiers de l'agriculture](http://www.onisep.fr/content/search?actionRecherche=1&limit=50&activeFacets%5betablissement___attr_region_t%5d=115&filters%5bformation___attr_identifiant_si%5d%5b%5d=33174&filters%5betablissement___attr_region_t%5d%5b%5d=115)  [BP REA](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bp-responsable-d-entreprise-agricole)  [Bac professionnel CGEA Conduite et gestion de l'entreprise agricole](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-conduite-et-gestion-de-l-entreprise-agricole) |
| Chef d'équipe paysagiste | Bac professionnel Aménagements paysagers BP Aménagements paysagers BTS agricole (Brevet de technicien supérieur) Aménagements paysagers | [Bac professionnel Aménagements paysagers](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-amenagements-paysagers)  [BP Aménagements paysagers](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bp-amenagements-paysagers)  [BTS agricole Aménagements paysagers](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-amenagements-paysagers) |
| Technico-commercial/e en agrofournitures | BTS agricole Technico-commercial  CS, Certificat de spécialisation Responsable technico-commercial, option agrofournitures  BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole BTS agricole Agronomie : productions végétales  BTS agricole Productions animales | [BTS agricole Technico-commercial](http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTSA-Technico-commercial) Le référentiel rénové et le nouveau règlement du diplôme s’appliquent à compter de la rentrée scolaire 2022 (session d’examens 2024). 5 options pour ce BTS agricole : Produits de la filière forêt bois, Vins bières et spiritueux, Univers jardins et animaux de compagnie, Biens et services pour l’agriculture, Alimentation et boissons. Cliquez sur chaque fiche d’établissement pour connaître l’option proposée par l’établissement.  [CS, Certificat de spécialisation Responsable technico-commercial, option agrofournitures](http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/CS-Responsable-technico-commercial-en-agrofournitures)  [BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-analyse-conduite-et-strategie-de-l-entreprise-agricole)  [BTS agricole Agronomie : productions végétales](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-agronomie-productions-vegetales)  [BTS agricole Productions animales](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-productions-animales) |
| Chef d’exploitation | BP Responsable d’exploitation agricole  Bac professionnel Conduite et gestion de l’exploitation agricole BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSEA) Ingénieur en agriculture, agronomie, ingénieur des techniques agricoles | [BP Responsable d’entreprise agricole](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bp-responsable-d-entreprise-agricole)  [Bac professionnel CGEA](http://www.onisep.fr/content/search?actionRecherche=1&limit=50&activeFacets%5betablissement___attr_region_t%5d=115&filters%5bformation___attr_identifiant_si%5d%5b%5d=34020&filters%5betablissement___attr_region_t%5d%5b%5d=115)  [BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-analyse-conduite-et-strategie-de-l-entreprise-agricole)  [Ingénieur agricole, agronome](http://www.onisep.fr/content/location/81045/version_longue) |
| Conducteur/trice de machines agricoles | CAP agricole Métiers de l'agriculture BP agricole Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels Bac professionnel Agroéquipement  CS Tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance | [CAP agricole Métiers de l'agriculture](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-agricole-metiers-de-l-agriculture)  [BP agricole Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bpa-travaux-de-la-conduite-et-entretien-des-engins-agricoles)  [BP Agroéquipement, conduite et maintenance des matériels](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bp-agroequipement-conduite-et-maintenance-des-materiels)  [Bac professionnel Agroéquipement](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-agroequipement)  [CS Tracteurs et machines agricoles](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cs-tracteurs-et-machines-agricoles-utilisation-et-maintenance): utilisation et maintenance  [BTSA GDEA Génie des équipements agricoles](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-genie-des-equipements-agricoles) |
|  |  |  |
| **Nom du métier relevant de l’agroalimentaire** | **Les formations pour y accéder** | [**Lieux de formation en alternance, avec l’IFRIA (carte interactive évolutive)**](https://www.ifria.fr/carte-interactive/) |
| Conducteur/trice de lignes/de machines | CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires, option conduite de machines  Bac professionnel Pilote de ligne de production  Bac professionnel Bio-industries de transformation  BTS Sciences et technologies des aliments | [CAP agricole Opérateur en industries agroalimentaires](http://www.onisep.fr/content/search?searchForm=etab&etabRecherche=1&SearchText=CAP+agricole+Op%C3%A9rateur+en+industries+agroalimentaires+option+conduite+de+machines&SubTreeArray=196378&zone_geo=1&filters%5Battr_region_t%5D%5B%5D=115&etab_autocomplete=CAP+agricole+Op%C3%A9rateur+en+industries+agroalimentaires+option+conduite+de+machines&submit=OK)  [option conduite de machines](http://www.onisep.fr/content/search?searchForm=etab&etabRecherche=1&SearchText=CAP+agricole+Op%C3%A9rateur+en+industries+agroalimentaires+option+conduite+de+machines&SubTreeArray=196378&zone_geo=1&filters%5Battr_region_t%5D%5B%5D=115&etab_autocomplete=CAP+agricole+Op%C3%A9rateur+en+industries+agroalimentaires+option+conduite+de+machines&submit=OK)  [Bac professionnel Pilote de ligne de production](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-pilote-de-ligne-de-production)  [Bac professionnel Bio-industries de transformation](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-bio-industries-de-transformation)  [BTSA Sciences et technologies des aliments](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-sciences-et-technologies-des-aliments) |
| Responsable production | Bac + 4 Responsable de développement en agro-industrie  Diplôme d’ingénieur en agroalimentaire | [Responsable de développement en agro-industrie](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/responsable-du-developpement-en-agro-industrie)  [Diplôme d’ingénieur en agroalimentaire](https://www.onisep.fr/recherche?sf%5Bcommon_shelf_tag_keywords_mid%5D%5B%5D=Formation&text=ing%C3%A9nieur%20en%20agroalimentaire#scroll-reload) |
| Technicien/ne de maintenance | Bac professionnel Maintenance des systèmes de production connectés  BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production  BUT Génie industriel et maintenance  Licence professionnelle Maintenance | [Bac professionnel Maintenance des systèmes de production connectés](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/bac-pro-maintenance-des-systemes-de-production-connectes#formations) (ex Maintenance des équipements industriels)  [BTS Maintenance des systèmes option A systèmes de production](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/bts-maintenance-des-systemes-option-a-systemes-de-production)  [BUT Génie industriel et maintenance](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/but-genie-industriel-et-maintenance)  Licence professionnelle mention maintenance des systèmes industriels, de production et [d'énergie](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/licence-pro-mention-maintenance-des-systemes-industriels-de-production-et-d-energie) |
| Responsable de secteur | BTS Négociation et digitalisation de la relation client  BTS agricole technico-commercial Produits alimentaires et Boissons  BUT Techniques de commercialisation  Licence Commerce et vente spécialisée en agroalimentaire  Master Marketing et vente spécialisée en agroalimentaire | [BTS Négociation et digitalisation de la relation client](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/bts-negociation-et-digitalisation-de-la-relation-client)  [BTS agricole technico-commercial Produits alimentaires et Boissons](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/btsa-technico-commercial) et cliquer sur Où se former ? > Filtrer par Spécialités - Parcours  [BUT Techniques de commercialisation](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/but-techniques-de-commercialisation)  [Licence mention Gestion commerce, vente et marketing](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/licence-mention-gestion-commerce-vente-et-marketing)  [L3 Commerce et vente dans les industries agroalimentaires (en apprentissage)](https://www.montpellier-management.fr/liste-des-formations/l3-commerce-vente-industries-agro-alimentaires/)  [Master Management, Commerce et vente en agroalimentaire Montpellier Supagro](https://www.montpellier-supagro.fr/master-commerce-vente-agroalimentaire) |
| Responsable qualité | Bac + 4 Responsable de développement en agro-industrie  Diplôme d’ingénieur en agroalimentaire | [Responsable de développement en agro-industrie (Bac+4)](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/responsable-du-developpement-en-agro-industrie)  [Ingénieur en agroalimentaire](https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/ingenieur-ingenieure-recherche-et-developpement-en-agroalimentaire) |

**Clips formations**

Salomé Ségala, BTS agricole Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSE) à Albi <https://oniseptv.onisep.fr/onv/salome-en-bts-acse-a-albi>

Apprentis en CAP agricole Métiers de l'agriculture, Djessy et Viviane nous racontent leur formation <https://oniseptv.onisep.fr/onv/capa-metiers-de-lagriculture>

Dans la filière alimentaire, des apprentis racontent leur formation en clip : <https://www.ifria-occitanie.fr/videos/>

**#BAC2021** : Pourquoi choisir la spécialité Biologie-écologie ?

<https://www.youtube.com/watch?v=3WiMFyXaVok>

**Bon à savoir !**

**L’enseignement agricole, 2e dispositif éducatif en France, relève du ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation. Il offre des formations pour tous les niveaux, une grande place à la vie étudiante et un accompagnement individualisé des élèves pour une très bonne insertion professionnelle.**

**Quels que soient les centres d’intérêt de vos élèves (les fleurs, la mécanique, la biologie, la forêt, le cheval…) il y a sûrement une formation et un métier qui y correspondent ! Plus de 120 métiers sont ainsi recensés, dans 14 domaines d’activités professionnelles. Voir ci-dessous.**

**Des spécificités**

**La coopération internationale** est l’une des missions de l’enseignement agricole français qui échange et coopère sous des formes diverses avec de nombreux pays de l’Union Européenne élargie, avec les pays “en voie de développement” et sans exclure les pays industrialisés hors Europe.

Dans l’enseignement agricole, **l’éducation artistique et culturelle** s’appuie sur les compétences spécifiques d’enseignants certifiés : les professeurs d’éducation socio-culturelle (ESC).

**Les formations et diplômes de l'enseignement agricole**

<https://agriculture.gouv.fr/les-formations-et-diplomes-de-lenseignement-agricole>

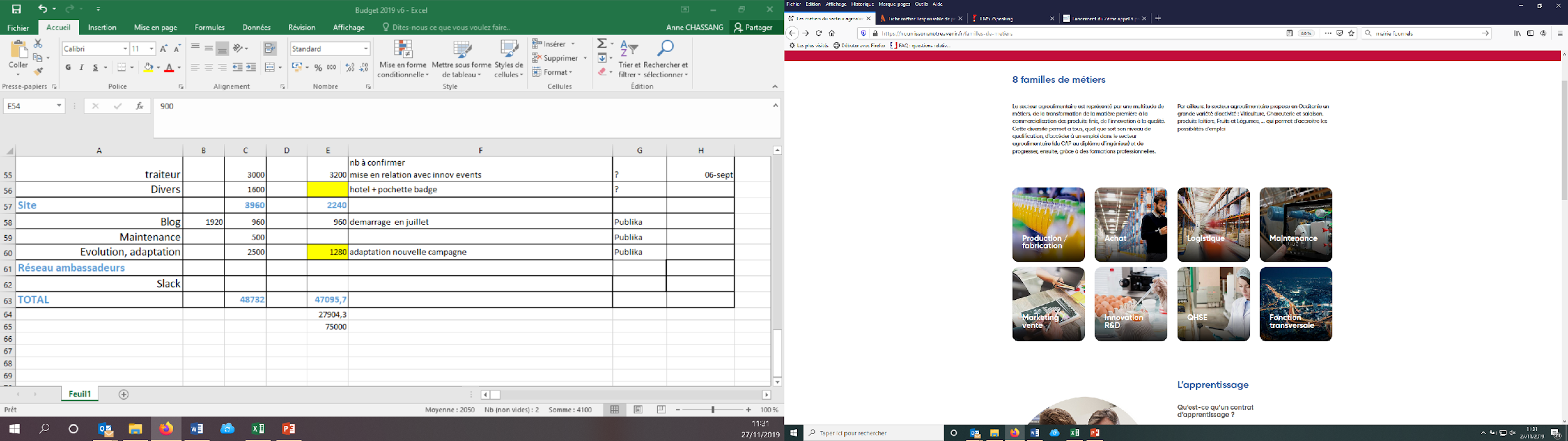
**Charlotte, Élisa, Laure, Doriane, Jeffrey et Jennifer témoignent de leur scolarité en établissement agricole**

« L’enseignement agricole, pour nous, bacheliers professionnels, nous correspond, l’enseignement est pratique, concret et si on n’est pas trop ‟études” c’est parfait. Ça a été une belle surprise et c’est ce qui nous manquait. Ce qui change aussi de la voie générale, ce sont les cours d’éducation socio-culturelle qui nous permettent de découvrir le monde médiatique, celui que l’on ne connaît pas trop. Ils nous aident à développer notre créativité, notre autonomie et notre culture. Par exemple, en ce moment nous travaillons sur un projet qui nous demande d’inventer un moyen de transport pour amener des graminées sur une autre planète… Ça laisse libre cours à notre imagination !

On voit bien les métiers que l’on peut faire plus tard avec notre formation. Nous, ce qu’on veut, c’est faire changer les *a priori* sur l’enseignement agricole ! »

**Les familles de métiers du secteur agricole**



**Les familles de métiers du secteur agroalimentaire**  

# [Les métiers du secteur agroalimentaire](https://nourrissonsnotreavenir.fr/familles-de-metiers)

# **Activité 2**

Si vous deviez choisir un métier, lequel serait-il ? Pourquoi ? Rédigez sa fiche métier à partir des 5 rubriques fournies.

1. Activités professionnelles
2. Conditions de travail / lieux d’exercice
3. Avec qui est-on amené à travailler ?
4. Compétences, qualités
5. Formations
6. Évolutions possibles du métier.

On vous propose un modèle de fiche (parce qu’on est sympa)

Intitulé du métier choisi :

1. Quelles sont les activités professionnelles liées à l'exercice de ce métier ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

2. Quelles sont les conditions de travail et les lieux d’exercice ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

3. Avec qui est-on amené à travailler ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

4. Quelles sont les qualités requises ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

5. Quelles sont les formations pour accéder à ce métier ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

6. Quelles sont les évolutions possibles du métier ?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Cette grille de questions peut être aussi utilisée par les élèves s’ils vont interviewer un, une professionnel/le.**

# **Activité 3**

### **L’agroalimentaire, l’agriculture, c’est fait pour moi ?**

**Métiers relevant de l’agriculture**

**Version professeur** (la version élève ne contient pas le nom des métiers).

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

**Métier 1 - Ouvrier agricole polyvalent, Ouvrière agricole polyvalente**

Bonne résistance physique

Goût pour la mécanique et le bricolage

Sens des responsabilités et capacités d’initiative

Respect de la nature et l'environnement

**Métier 2 - Chef, cheffe d'équipe paysagiste**

Savoir lire un plan (notions en topographie)

Capacité d’organisation et sens du contact

Bonnes aptitudes à l’expression et au dialogue

**Métier 3 - Technico-commercial, Technico-commerciale en agrofournitures**

Ouverture d'esprit et caractère volontariste (éveil permanent, envie d'apprendre)

Se montrer à l'écoute

Qualités de communicateur

Nature optimiste et volontaire

Sens commercial

**Métier 4 - Chef, cheffe/responsable d’exploitation**

Goût pour l’outil informatique

Capacités d’organisation

Disponibilité et polyvalence

Qualités relationnelles

**Métier 5 - Conducteur, conductrice de machines agricoles**

Goût pour la mécanique et le bricolage

Apprécier le travail à l’extérieur, s’impliquer physiquement

Être à la fois autonome et capable d’intégrer des consignes

Capacités d’anticipation, d’adaptation aux différentes tâches et prise d’initiatives

**Version élève, sans nom des métiers**

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

**Métier 1**

Bonne résistance physique □

Goût pour la mécanique et le bricolage □

Sens des responsabilités et capacités d’initiative □

Respect de la nature et l'environnement □

**Métier 2**

Savoir lire un plan (notions en topographie) □

Capacité d’organisation et sens du contact □

Bonnes aptitudes à l’expression et au dialogue □

**Métier 3**

Ouverture d'esprit et caractère volontariste (éveil permanent, envie d'apprendre) □

Se montrer à l'écoute □

Qualités de communicateur □

Nature optimiste et volontaire □

Sens commercial □

**Métier 4**

Goût pour l’outil informatique □

Capacités d’organisation □

Disponibilité et polyvalence □

Qualités relationnelles □

**Métier 5**

Goût pour la mécanique et le bricolage □

Apprécier le travail à l’extérieur, s’impliquer physiquement □

Être à la fois autonome et capable d’intégrer des consignes □

Capacités d’anticipation, d’adaptation aux différentes tâches et prise d’initiatives □

**Métiers relevant de l’agroalimentaire**

**Version professeur** (la version élève ne contiendra pas le nom des métiers).

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

**Métier 6 - Conducteur, conductrice de lignes/de machines**

Aisance et goût pour les relations humaines

Sens de l’organisation et respect des objectifs

Réactivité ¨

**Métier 7 - Responsable production**

Résistance au stress et capacité à réagir vite

Grande rigueur et grande exigence

Esprit de synthèse

Réelle capacité à déléguer

**Métier 8 - Technicien, technicienne de maintenance**

S’adapter en permanence aux nouvelles technologies

Être méthodique et rigoureux

**Métier 9 - Responsable de secteur**

Être pédagogue

Savoir écouter, informer et convaincre

Analyser et observer

**Métier 10 - Responsable qualité**

Être capable de se conformer à des processus méthodologiques rigoureux

Aimer travailler en interaction avec des partenaires très divers

Savoir écouter

Être organisé

**Version élève, sans nom des métiers**

Faire matcher mes compétences, mes savoir-être avec ceux attendus par les recruteurs.

Cochez pour chaque métier les affirmations qui vous correspondent ; si vous cochez un grand nombre de cases pour un métier, explorez-le !

**Métier 6**

Aisance et goût pour les relations humaines □

Sens de l’organisation et respect des objectifs □

Réactivité □

**Métier 7**

Résistance au stress et capacité à réagir vite □

Grande rigueur et grande exigence □

Esprit de synthèse □

Réelle capacité à déléguer □

**Métier 8**

S’adapter en permanence aux nouvelles technologies □

Être méthodique et rigoureux □

**Métier 9**

Être pédagogue □

Savoir écouter, informer et convaincre □

Analyser et observer □

**Métier 10**

Être capable de se conformer à des processus méthodologiques rigoureux □

Aimer travailler en interaction avec des partenaires très divers □

Savoir écouter □

Être organisé □