

**Métiers Productions**

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.

Le ou la titulaire de l'emploi évalue les processus de production à partir des données recueillies notamment climatiques lors des phases d'observation et d'analyse.

Dans le cadre de l'activité, le ou la titulaire de l'emploi veille aux évolutions réglementaires, respecte et fait respecter les réglementations sanitaires et environnementales ainsi que la législation en matière de sécurité et de confort au travail au sein de l'équipe qu'il coordonne. 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.

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) :****Horticulture et maraîchage**

- Chef de culture en exploitation maraîchère
- Chef de culture horticole
- Conducteur/Conductrice de travaux horticoles
- Ouvrier/Ouvrière agricole en maraîchage-horticulture
- Ouvrier/Ouvrière en production horticole biologique
- Ouvrier/Ouvrière en production maraîchère biologique
- Ouvrier/Ouvrière en production pépinière biologique
- Ouvrier/Ouvrière horticole
- Ouvrier/Ouvrière horticole serriste
- Ouvrier/Ouvrière pépiniériste
- Ouvrier/Ouvrière maraîchère

**Arboriculture et viticulture**

- Chef de culture arboricole
- Chef de station fruitière
- Chef d'équipe en production arboricole
- Ouvrier/Ouvrière arboricole

**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	1h45
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	2h30
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	2h
STA/Productions végétales	0h45
STA/Productions horticoles	4h45
STA/Productions horticoles pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
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 : 15 à 17 semaines dont 13 semaines prise sur la scolarité.

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 : Approche scientifique et technologique

- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique, coeff. 1.25
- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre, coeff. 0.5
- Exploiter la modélisation d'un phénomène, coeff. 1.25

### E2 : Culture humaniste

- Analyser l'information, coeff. 0.5
- Elaborer une pensée construite, coeff. 1
- Formuler un point de vue argumenté et nuancé, coeff. 1.5

### E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel

- Exprimer ses aspirations dans une culture commune, coeff. 0.75
- Positionner son projet professionnel, coeff. 0.25
- Communiquer avec le monde, coeff. 1

### E4 : Engagement dans un projet collectif

- Développer un mode de vie actif et solidaire, coeff. 1
- Mettre en œuvre un projet collectif, coeff. 0.5
- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif, coeff. 0.5

### E5 : Choix Techniques

- Raisonner 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).

***i* 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.

***i* Ou se former en Occitanie****Aude (11)**

Carcassonne - Lycée général et technologique agricole Charlemagne (Public) **I**

**Gard (30)**

Uzès - Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation - Le Grand Mas (Privé) **I A**

**Haute-Garonne (31)**

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

**Hérault (34)**

Castelnau-le-Lez - Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (Public) **I**

Gignac - Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault (Privé) **I**

**Hauts-Pyrénées (65)**

Tarbes - Lycée professionnel agricole et horticole Adriana (Public) **I**

**Pyrénées-Orientales (66)**

Rivesaltes - Lycée professionnel agricole Claude Simon (Public) **I**

**Tarn (81)**

Albi - Lycée général, technologique et professionnel agricole Albi-Fonlabour (Public) **I**

**Tarn-et-Garonne (82)**

Moissac - Lycée professionnel agricole de Moissac (Public) **I**

**I** formation initiale**A** formation en apprentissage

Internat/ Hébergement possible

***i* En savoir plus**

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

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 49 05 80 81 - [ce.0300061d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300061d@ac-montpellier.fr)

Bagnols sur Cèze  
04 49 05 80 85 - [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 48 18 55 30 - [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 48 18 55 60 - [ce.0341619a@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341619a@ac-montpellier.fr)

Montpellier Esplanade  
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  
04 49 05 80 80 - [ce.0301328f@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0301328f@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 11 64 23 55 - [ce.0660463v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660463v@ac-montpellier.fr)

Sète  
04 67 67 31 00 - [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](tel:0565609820) - [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)