

Métiers Productions



Le métier est caractérisé par une relation au "vivant" animal, il est indispensable d'avoir un bon contact avec les animaux et de respecter les règles liées à leur bien-être.

Le bachelier élève les animaux, observe, surveille et apprécie l'état du chien ou du chat, adapte son alimentation. Il intervient dans les différentes phases du cycle de reproduction avec l'assistance d'un vétérinaire. Il définit et adopte une stratégie commerciale en fonction de l'évolution du marché et des besoins des clients et peut proposer des services : éducation, dressage, toilettage, pension...

Il établit un plan de sélection des animaux et contrôle leur reproduction. Il apprécie leur état de santé et leur comportement. Il choisit et prépare les aliments, sait adapter les rations à chaque sujet. Il entretient les équipements et les bâtiments d'élevage. En outre, il organise l'achat et la vente des animaux, en conformité avec la réglementation en vigueur. Enfin, il peut proposer des services annexes (dressage, pension...).

Il fixe les prix, assure la promotion de ses animaux, le conseil à la clientèle et les formalités et nécessaires à l'aboutissement d'une vente.

Il participe à l'entretien des équipements, matériels et bâtiments, procède à des travaux d'aménagement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il peut travailler seul ou avec des salariés.

L'activité implique de se conformer à des règles sanitaires strictes et de supporter des activités prolongées à l'extérieur (froid, humidité, canicule...), en toutes saisons et durant le weekend.. Cet emploi se caractérise également par des activités répétitives à des pas de temps différents : répétition quotidienne (nettoyage, alimentation...), répétition variable (mise bas...) et saisonnière

Débouchés

Le bac pro d'éleveur forme aux fonctions de chef d'entreprise ou de responsable d'élevage.

Le titulaire de ce diplôme est capable de conduire un élevage de chiens ou de chats. Il travaille en tant que chef d'entreprise ou que responsable d'élevage.

Métier(s) accessible(s) :

- éleveur(euse)
- vendeur(euse) en animalerie
- responsable d'élevage
- dresseur éducateur de chiens

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers productions

Qualités requises :

- capacité d'observation
- goût pour la production canine ou féline

- sens du relationnel
- disponibilité (horaires)

Programme

Classe de 2nde

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 animales – pratiques encadrées	1h
STA/Productions animales	4h
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc et tech professionnelle	1h30
Sc et tech professionnelle EIE	1h

Classe de 1^{ère} et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h45
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	1h45
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h15
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	3h
SESG/Gestion commerciale	1h
STA/Productions animales pratiques encadrées	0h45
STA/Productions animales	4h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h15
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	0h30
Sc. Et Techniques professionnelles	1h



Enseignements professionnels

- Reproduction, mise bas, santé des animaux. Éducation des chiots et chatons.
- Choix et utilisation des bâtiments et des équipements.
- Biologie, physique : nutrition, système cardio-vasculaire, interactions entre l'animal et son environnement.
- Fonctionnement de l'entreprise et analyse des résultats techniques et économiques d'un élevage
- L'évolution du marché et les besoins des clients, stratégie et communication.

Stage

Stage(s) en milieu professionnel : 15 à 17 semaines dont 13 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

Justifier des choix techniques liés à la conduite des activités d'élevage, de pension et d'éducation coeff. 2

E6 : Pilotage de l'entreprise

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

E7 : Pratiques professionnelles

Caractériser le contexte socio-économique de l'entreprise et le marché du chien et du chat, Commercialiser les animaux d'élevage et les services associés, Réaliser la gestion technico-économique de l'entreprise, Conduire les activités d'élevage et de pension dans un contexte de durabilité et dans le respect du bien-être animal, Conduire les opérations de socialisation et d'éducation des animaux, 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).

Poursuite d'études

Ce bac pro est surtout destiné à l'insertion immédiate sur le marché du travail. Mais il est possible de poursuivre vers :

- BTSA Technico-commercial AEC (animaux d'élevage et compagnie)
- BTSA Productions animales
- BP Educateur canin

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

Ou se former en Occitanie

Gard (30)

Meynes - Lycée professionnel agricole privé de Meynes (Privé) /

Haute-Garonne (31)

Donneville - Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation Donneville (Privé) /

Lot (46)

Figeac - Lycée général, technologique et professionnel agricole - La Vinadie (Public) /

Tarn (81)

Brens - Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation - Ineopôle Formation (Privé) /



I formation initiale

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible



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

Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 67 31 00 - 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

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
[05 65 60 98 20](tel:0565609820) - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

