

1<sup>ère</sup> session 2025

Métiers Productions



Ce bac pro forme des ouvriers hautement qualifiés en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine (y compris crustacés et mollusques) et les prépare aux activités liées (transformation, commercialisation).

En élevage, les diplômés sont en mesure de déterminer et d'adapter l'alimentation des poissons, de contrôler la reproduction, de surveiller l'état sanitaire des espèces et la qualité du milieu aquatique. Formés à prendre en charge la « récolte » et le stockage, ils peuvent aussi préparer les espèces pour la commercialisation selon la législation et les normes sanitaires en vigueur. Ils choisissent un processus de transformation (abattage, éviscération, fumage...). Ils fixent les prix en fonction des coûts et du marché. Ils déterminent l'acheminement des espèces vers les points de vente et les circuits de distribution, assurent la promotion des produits. Ils peuvent gérer une exploitation, calculer les coûts et les marges tout au long de la production et de la commercialisation et réaliser le bilan d'activité de l'exploitation. Ils choisissent les matériels et les équipements et organisent leur maintenance.



## Débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut devenir ouvrier hautement qualifié, responsable technique d'unité de production, adjoint de chef d'exploitation ou responsable d'une exploitation de petite taille. Son diplôme lui permettra éventuellement de s'installer à son compte. Il peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.

### Métier(s) accessible(s) :

- Aquaculteur(trice)
- ouvrier qualifié en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine... et activités liées (transformation, commercialisation).
- responsable techniques d'unité de production
- adjoint de chef d'exploitation
- gestionnaire d'exploitation de petite taille



## Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers productions

### Qualités requises :

- Sens de l'observation et de la rigueur
- Capacité d'anticipation
- Bonne connaissance du comportement du poisson
- Savoir gérer le stress
- Sens commercial



## 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
Aquaculture – pratiques encadrées	0h30
Aquaculture	4h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	0h30
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/EMC	1h45
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	2h15
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h45
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	2h30
Aquaculture – pratiques encadrées	0h30
Aquaculture	4h
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc. Et Techniques professionnelles	1h





## Enseignements professionnels

La formation met l'accent sur la commercialisation et la gestion de l'entreprise aquacole.

- **Conduite d'un atelier de production** : les cycles de reproduction, les besoins alimentaires et en oxygène, le suivi sanitaire des élevages, réaliser des mesures physicochimiques (PH, température,), Interpréter les résultats d'analyses
- **L'expédition d'espèces vivantes**, la mise en valeur des produits pour la mise sur le marché.
- **Les matériels et les équipements** ainsi que leur entretien (installation électrique, moteur thermique...).
- **Économie appliquée** : l'évolution de la production aquacole nationale et mondiale, les politiques et la réglementation en aquaculture, le fonctionnement de l'entreprise dans son environnement social, économique et technique.
- **Biophysique** : le climat, les marées, la houle...
- **Diagnostic global de l'entreprise** : points forts et faibles, objectifs et hypothèses d'amélioration.
- **Techniques commerciales de la filière aquacole** : études de marché, produit, politique de prix, réseaux de distribution...
- **Gestion de l'entreprise** : outils de gestion et notions juridiques et fiscales. Comptabilité et documents comptables (bilan, compte de résultat), diagnostic financier. Organisation du travail et gestion de la main-d'œuvre...



## 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.

Stage collectif valorisation du vécu en milieu professionnel : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise une valorisation optimale aux séquences de formation en milieu professionnel en mettant l'accent sur la santé, sécurité au travail par une approche de l'analyse du travail/analyse de l'activité.

Ce stage vise à

- S'emparer de la question de la santé et sécurité au travail à travers les séquences de formation en milieu professionnel ;
- Lire une situation professionnelle, en évaluer les risques et conduire l'action en sécurité ;
- Exploiter les vécus en milieu professionnel.

14 semaines de stage (dont 11 prises sur la scolarité) préparent en particulier, aux épreuves E6 « Expérience en milieu professionnel » et E7 « Pratiques professionnelles ».

Parmi celles-ci :

- 8 semaines au moins ont lieu dans une même structure et seront support de l'épreuve E6, « expérience en milieu professionnel ». Les structures d'accueil sont des entreprises ou d'autres organisations (centres d'expérimentation, associations, etc.) du domaine de la production aquacole de dimension professionnelle.
- 4 semaines au plus peuvent se dérouler dans des lieux de stages complémentaires permettant la préparation à l'atteinte des capacités visées (Raisonnement des choix techniques d'une entreprise aquacole en lien avec des enjeux écologiques terrestres et maritimes, Organiser la conduite technique des productions aquacoles, Réaliser la mise en œuvre des productions aquacoles, Entretien d'une installation de productions aquacoles, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers)
- 2 semaines peuvent être consacrées à des stages d'ouverture en liaison avec le MAP ou le projet personnel de l'élève ;



## Examen

### E1 : Approches scientifique et technologique (coeff.3)

Elle valide la capacité C1 « Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel. Elle se compose de 3 ECCF.

- ECCF 1.1 qui vérifie la capacité C.1.1 Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique est une ECCF pratique et écrite. Elle est affectée d'un coefficient 1,25. L'évaluation se fait en deux parties autour d'une thématique commune : une partie pratique (biologie-écologie), une partie physique-chimie.
- ECCF 1.2 qui vérifie la capacité C.1.2 Etudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre est une ECCF pratique et écrite. Elle est affectée d'un coefficient 0,5.
- ECCF 1.3 qui vérifie la capacité C.1.3 Exploiter la modélisation d'un phénomène est une ECCF écrite. Elle est affectée d'un coefficient 1,25.

### E2 : Culture humaniste (coeff.3)

Elle valide la capacité C2 « Débattre à l'ère de la mondialisation ». Elle se compose d'une ECCF et de 2 EPT.

- ECCF 2.1 permettant d'évaluer la capacité C.2.1 Analyser l'information : évaluation orale. Elle est affectée de coefficient 0,5.



- EPT 1 permettant d'évaluer la capacité C.2.2 Elaborer une pensée construite : évaluation écrite. Elle est affectée de coefficient 1.
- EPT 2 permettant d'évaluer la capacité C2.3 Formuler un point de vue argumenté et nuancé. Elle est affectée de coefficient 1,5.

### E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel (coeff.2)

Elle valide la capacité C3 « Développer son identité culturelle ». Elle est affectée de coefficient 2. Elle se compose de 3 ECCF.

- ECCF 3.1 qui évalue la capacité C.3.1 Exprimer ses aspirations dans une culture commune est une épreuve pratique et orale. L'évaluation se fait en deux parties autour d'une thématique commune : première partie : ESC évaluation pratique explicitée ; deuxième partie : français évaluation orale. Elle est affectée de coefficient 0,75.
- ECCF 3.2 qui évalue la capacité C.3.2 Positionner son projet professionnel est une épreuve orale. Elle est affectée de coefficient 0,25.
- ECCF 3.3 qui évalue la capacité C.3.3 Communiquer avec le monde est une épreuve écrite et orale. Elle est affectée de coefficient 1.

### E4 : Engagement dans un projet collectif (coeff.2)

Elle valide la capacité C4 « Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles ». Elle est affectée de coefficient 2. Elle se compose de 3 ECCF réparties en 2 situations d'évaluations (SE) :

- SE 1 : évaluation pratique L'ECCF 4.1 qui évalue la capacité C.4.1 Développer un mode de vie actif et solidaire est une épreuve pratique. Elle est affectée de coefficient 1
- SE 2 : évaluation orale L'ECCF 4.2 qui évalue la capacité C.4.2 Mettre en œuvre un projet collectif. Elle est affectée de coefficient 0,5.
- ECCF 4.3 qui évalue la capacité C.4.3 Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif. Elle est affectée de coefficient 0,5.

### E5 : Raisonner des choix techniques (coeff.2)

L'épreuve valide la capacité C5 « Raisonner des choix techniques d'une entreprise aquacole en lien avec les enjeux écologiques territoriaux ».

### E6 : Expériences professionnelles (coeff.3)

L'épreuve valide la capacité C6 « Organiser la conduite technique des productions aquacoles ».

### E7 : Pratiques professionnelles (coeff.5)

L'épreuve valide les capacités C.7 « Réaliser la mise en œuvre des productions aquacoles », C8 « Entretenir une installation de production aquacoles » et C9 « S'adapter à des enjeux professionnels particuliers ». Elle se compose de 5 ECCF, réparties en 4 situations d'évaluations (SE) :

- SE1 : ECCF 1 affectée du coefficient 2 permettant d'évaluer la capacité C.7.1 « Réaliser les travaux de productions aquacoles » ;
- SE2 : ECCF 2 affectée du coefficient 1,5 permettant d'évaluer la capacité C.7.2 « Réguler les conditions de milieu des productions aquacoles » ;

- SE3 : ECCF 3 affectée du coefficient 0,5 permettant d'évaluer la capacité C.8.1 « Réaliser les opérations de maintenance préventive d'une installation de productions aquacoles » ; ECCF 4 affectée du coefficient 0,5 permettant d'évaluer la capacité C.8.2 « Réaliser les opérations de maintenance corrective d'une installation de productions aquacoles » ;
- SE4 : ECCF 5 affectée du coefficient 0,5 permettant d'évaluer la capacité C.9. « S'adapter à des enjeux professionnels particuliers ».

### Epreuves facultatives 1 et 2 : points > 10

Le candidat peut choisir une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur relevant du ministère de l'agriculture. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

### 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)  
- Aquaculture


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

### Ou se former en Occitanie

#### Lozère (48)

La Canourgue - Lycée général technologique et professionnel agricole Louis PASTEUR (Public) 

 formation initiale

 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](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 - 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)