

2  
0  
1  
3

Les  
**BACS PRO  
AGRICOLES**  
en Picardie



## Baccalauréats professionnels agricoles

Agroéquipement

Aménagements paysagers

Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option systèmes à dominante élevage

Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option systèmes à dominante cultures

Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option vigne et vin

Conduite et gestion de l'entreprise hippique

Gestion des milieux naturels et de la faune

Laboratoire contrôle qualité

Productions aquacoles

Productions horticoles

Services aux personnes et aux territoires

Technicien conseil vente en alimentation, option produits alimentaires

Technicien conseil - vente en animalerie

Technicien conseil - vente en produits de jardin

*Nombre total de fiches : 14*

## Agroéquipement

Le-a titulaire du bac pro agroéquipement est capable de conduire, entretenir et réparer les matériels agricoles : tracteurs, moissonneuses-batteuses, épandeurs d'engrais, etc. Il-elle graisse certaines pièces, effectue les vidanges, vérifie le niveau des fluides, la pression des pneumatiques, etc. En cas de panne, il-elle peut effectuer un pré-diagnostic et prendre en charge les petites réparations.

Son travail nécessite des connaissances en mécanique, électronique, pneumatique, hydraulique, etc. Il-elle peut être chargé-e de conduire un chantier ou un atelier. Il-elle prend alors connaissance des instructions ou du cahier des charges, choisit les équipements et guide le travail. Il-elle prévoit également les approvisionnements, les besoins en main-d'oeuvre et la répartition des tâches. Enfin, il-elle assure le suivi et contrôle le travail réalisé en tenant sa hiérarchie informée de l'avancement des travaux. Il-elle peut proposer des solutions pour améliorer le fonctionnement du chantier et communiquer avec les partenaires de l'entreprise.

### Débouchés

Ce-tte professionnel-le peut exercer son activité dans les coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA), dans les entreprises de travaux agricoles, forestiers, paysagers, ou encore chez les constructeurs, importateurs et distributeurs d'agroéquipements. Il-elle travaille sous la responsabilité d'un chef d'exploitation, d'entreprise ou d'un chef d'équipe. Après quelques années d'expérience, il-elle peut accéder à des postes de chef d'atelier, de responsable maintenance ou encore de responsable de service après-vente. L'activité est souvent liée à la saisonnalité de l'agriculture et les horaires journaliers et hebdomadaires peuvent donc varier en fonction des charges de travail.

### Métiers accessibles :

- conducteur-trice de machines agricoles
- magasinier-ère chez un distributeur de matériels agricoles
- technicien-ne de maintenance
- technicien-ne de service après-vente, etc.

### Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Productions végétales, Agroéquipements).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Production agricole, utilisation des matériels ; BPA Travaux de la conduite et entretien des engins agricoles ; CAP maintenance des matériels options : parcs et jardins, tracteurs et matériels agricoles.

**Qualités requises :** Bonne capacité d'analyse, habileté manuelle, curiosité, résistance physique, sens du relationnel

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 57 élèves présentés, 33 admis.

### Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle,	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 :</b> Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h15 3h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	1h30
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	5h30
Agronomie	1h45
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements professionnels

- **Le secteur des agroéquipements :** contexte économique, social, réglementaire et fiscal, analyse du fonctionnement de l'entreprise
- **Fonctionnement des matériels, outils et équipements :** connaissances en mécanique,

électricité, automatisme embarqué, systèmes d'énergies renouvelables ... permettant d'assurer le réglage et la maintenance des agroéquipements

- **Chantier d'opérations culturelles** : fonctionnement d'un champ cultivé, justification agronomique dans un contexte de durabilité, choix des outils adaptés à la mise en place d'une production végétale, réalisation et évaluation de chantiers, etc.
- **Maintenance des matériels, outils et équipements** : interprétation et comparaison des données de constructeur ; réalisation de maintenance préventive (entretien), corrective (dépannage ou réparation), etc.
- **Gestion d'un parc d'agroéquipements** : les principaux documents comptables et de gestion, raisonner le choix d'un agroéquipement et le financement d'un projet
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers : par exemple, la diversité des activités.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

### Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

### Examen

#### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2**
  - caractériser le fonctionnement des matériels, équipements et outils en situation professionnelle
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3 :**
  - l'entreprise dans son environnement,
  - communication en situation professionnelle
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5 :**
  - conduire un chantier d'opération culturelle,
  - réaliser en sécurité des travaux mécanisés,
  - assurer la maintenance d'un parc d'agroéquipements,
  - participer à la gestion d'un parc d'agroéquipements,
  - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

#### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux agricoles et conduite d'engins (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

### Poursuites 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)** :
  - Génie des équipements agricoles
- **Brevet de technicien supérieur (BTS)**
  - Techniques et services en matériels agricoles

### Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - Lycée agricole de la Thiérache, Fontaine-les-Vervins (02)
- **En lycée privé :**
  - Lycée agricole Robert Schuman, Chauny (02)
  - Lycée agricole Robert Schuman, Pouilly-Sur-Serre (02)
- **En apprentissage :**
  - CFPPA du Paraquet, Cottenchy (80)

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

#### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT » ; « Les bacs pro » ; « les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

## Aménagements paysagers

Le-a titulaire de ce bac pro transforme le paysage. C'est lui-elle qui aménage et entretient les parcs, les jardins et les espaces verts. Son travail commence par la préparation du chantier : il-elle prend connaissance des instructions ou du cahier des charges, évalue les besoins en matériels et matériaux et prévoit les approvisionnements du chantier. C'est ensuite la réalisation de l'espace paysager. Il faut lire les plans techniques et déceler les éventuelles anomalies, participer à la préparation du sol, établir le tracé des implantations construites ou végétales. Il-elle peut installer des systèmes d'irrigation et d'éclairage, des éléments de décoration et des mobiliers de jardin.

Il-elle plante des végétaux, exécute les semis de gazon, à la machine ou à la main. Il-elle peut aussi réaliser une rocaille, un dallage maçonné ou construire des marches d'escalier. Il-elle entretient également les espaces aménagés : taille des végétaux et des arbres fruitiers, tond les pelouses, veille à l'état des réseaux d'irrigation. Il-elle ramasse les feuilles, replante les massifs, entretient les voies de circulation, nettoie les canalisations, etc. Ces pratiques professionnelles sont respectueuses de l'environnement depuis la conception jusqu'à la réalisation et l'entretien des espaces.

### Débouchés

Il-elle est employé-e dans des entreprises du paysage ou dans le secteur public (services espaces verts des villes, syndicats intercommunaux, etc.). Le plus souvent, il-elle travaille en équipe restreinte dont il-elle peut assurer l'encadrement de proximité. Avec une formation complémentaire, il-elle peut valoriser des compétences dans les domaines suivants : la conduite d'engins, l'installation de dispositifs d'arrosage, la production horticole ou encore le bâtiment et les travaux publics. Après plusieurs années d'expérience, il-elle peut également envisager de créer sa propre entreprise d'aménagements paysagers.

### Métiers accessibles :

- jardinier-ère paysagiste
- conducteur-trice de travaux d'espaces verts

### Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Nature-Jardin-Paysage-Forêt).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Entretien de l'espace rural ; CAPA Travaux paysagers ; BPA Travaux des aménagements paysagers.

**Qualités requises :** autonomie, polyvalence, sens des responsabilités, bonne communication, sens artistique

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 94 élèves présentés, 72 admis.

### Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 2h45 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	2h30
Sciences et techniques des équipements / agroéquipements	1h15
Sciences et techniques professionnelles	1h
Aménagement/ aménagements paysagers	5h30
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements professionnels

- **Chantier d'aménagement paysager dans son contexte** : permet à l'élève d'analyser et de comprendre diverses situations de chantier dans lesquelles il exercera son activité

- **Dimensions écologique, sociale, économique et culturelle des travaux paysagers** : identification et analyse d'un projet d'aménagement paysagers (caractéristiques du sol, contraintes climatiques), la filière paysage et ses différents acteurs, etc.
- **Organisation d'un chantier d'aménagement paysager** : évaluation des besoins logistiques (choix des matériels, gestion du personnel...), conduite et suivi des travaux, etc.
- **Travaux de mise en place et de maintenance d'infrastructures paysagères** : techniques topographiques et graphiques nécessaires à la création et réalisation d'aménagement. Réalisation de travaux de terrassement et de maçonnerie paysagère, etc.
- **Travaux d'implantation et d'entretien de la végétation** : connaissance des végétaux et de leur milieu, techniques d'installation et d'entretien des végétaux, utilisation de matériels adaptés
- **Utilisation des Agroéquipements** : entretien, diagnostics de pannes simples et petites réparations (matériel de semis, motoculteur, réseau d'irrigation, etc.)
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers : par exemple, la diversité des activités.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro
  - 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.
- Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2 :**
  - choix techniques d'aménagements paysagers en fonction d'enjeux sociaux, économiques et environnementaux
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3 :** (dont rapport de stage et soutenance devant un jury)
  - communiquer en situation professionnelle
  - analyse des conditions de mise en œuvre d'un chantier d'aménagements paysagers
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5 :**
  - identifier les végétaux utilisés et leurs caractéristiques écologiques et esthétiques
  - conduire en sécurité le travail d'une équipe sur un chantier
  - réaliser en sûreté des travaux d'entretien et de création
  - utiliser les matériels et équipements en toute sécurité et en respectant les consignes
  - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1

- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque :** en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux paysagers (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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) :**
  - Aménagements paysagers,
  - Production horticole,
  - Technico-commercial (champ professionnel jardin et végétaux d'ornement)
- **Certificat de spécialisation**
  - Arrosage intégré (hors académie)
  - Constructions paysagères
  - Maintenance des terrains de sports et de loisirs (hors académie)

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - LP Château Potel, La Ferté-Milon (02)
  - Lycée horticole, Ribecourt (60)
- **En établissement privé :**
  - MFR du Vimeu, Yzengremer (80)
- **En apprentissage :**
  - CFA horticole de la Chambre d'agriculture, Laon (02)
  - Lycée horticole, Ribecourt (60)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Conduite et gestion de l'exploitation agricole. option système à dominante élevage

Ce bac pro permet de se former à la conduite globale d'une exploitation agricole : productions animales et végétales, gestion, comptabilité, économie et commercialisation des produits agricoles, etc.

L'option **système à dominante élevage** permet de prendre en charge un élevage bovin, porcin, de gibier ou de diriger une exploitation agricole de polyculture et élevage. L'élève étudie les techniques d'élevage : composition d'une alimentation adaptée à l'âge et la race des animaux, suivi de la santé et du comportement, contrôle de la reproduction, réalisation de la traite, etc. Les productions végétales sont aussi abordées car souvent, l'exploitation comporte des terres qui produisent le fourrage ou les céréales destinés à l'alimentation des animaux. Il -elle maîtrise le stockage des productions et des installations mais aussi l'utilisation et l'entretien des bâtiments et des agroéquipements : tracteurs, moissonneuse-batteuse, trayeuse, systèmes de distribution de nourriture, etc. À cette fin, l'élève apprend à effectuer rapidement des réparations simples sur les équipements et les bâtiments. Il-elle est capable de négocier ses achats et ses ventes et de suivre la comptabilité et les dossiers administratifs de son exploitation.

## Débouchés

Le-a titulaire de ce bac pro peut s'établir comme exploitant-e agricole car ce diplôme confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation en agriculture.

Mais les diplômé-e-s peuvent aussi devenir employé-e-s hautement qualifié-e-s sur une exploitation agricole ou technicien-ne-s de coopérative.

### Métiers accessibles :

- agriculteur-trice : chef-fe d'exploitation, exploitant-e agricole
- éleveur-euse)
- employé-e agricole
- technicien-ne de coopérative ou d'entreprise privée

## Accès à la formation

**Admission de droit** : après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nde</sup> professionnelle Productions animales).

**Admission conditionnelle** : après un CAPA Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions animales ; BPA Travaux de la production animale.

### Qualités requises :

- Sens des responsabilités et de l'organisation
- Esprit d'observation et d'initiative

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 218 élèves présentés, 141 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2</b> : Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h15 1h15
<b>Enseignements professionnels</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements / agroéquipements	1h30
Agronomie	1h30
Zootecnie	3h15
Sciences et techniques professionnelles	2h
<b>Enseignements à l'initiative de l'établissement</b>	
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Bases scientifiques et techniques pour la conduite de système à dominante élevage** : zootecnie générale et comparée (alimentation animale, calcul des rations, suivi de la santé du troupeau, etc.), agronomie

et systèmes de culture (les systèmes de culture sur une exploitation ; composants chimique, biologique et physique du milieu cultivé, etc.)

- **Conduite d'un élevage et des cultures associées dans une perspective de durabilité** : identifier les systèmes d'élevage et leur évolution, bien-être animal et réglementation, qualité et valorisation d'un produit destiné à la vente, conduite de la reproduction et gestion de l'amélioration génétique, etc.
- **Optimisation du choix et de l'utilisation des agrobioproduits** : évaluation d'ensemble des bâtiments et des installations de l'élevage ; respect des règles de protection de l'environnement, d'hygiène et de sécurité ; automatismes des équipements, etc.
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en les acquies de différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de  **périodes de formation en milieu professionnel**  réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Sciences appliquées et technologies, coeff. 2 :**
  - connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production
- **Pilotage de l'entreprise, coeff. 3 :**  
(dont rapport de stage et soutenance devant un jury)
  - diagnostic global de l'entreprise agricole dans une perspective de durabilité
- **Pratique professionnelle, coeff. 5 :**
  - contexte de production et de commercialisation des produits et des services
  - gestion technico-économique d'une entreprise agricole
  - mise en œuvre des équipements de l'élevage
  - conduite d'un atelier de production animale dans une perspective de durabilité et en respectant le bien-être animal
  - conduite des cultures associées à l'élevage
  - adaptation à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque :** en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux de l'exploitation d'élevage (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
  - Productions animales
- **Certificat de spécialisation**, par exemple :
  - Conduite de l'élevage laitier
  - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation (hors Picardie)
  - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers (hors Picardie), etc.

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - Lycée agricole et viticole, Crézancy (02)
  - Lycée agricole de la Thiérache, Fontaine-les-Vervins (02)
  - Lycée agricole de l'Oise – Airion (60)
- **En lycée privé :**
  - MFR du Noyonnais, Beaulieu-Les-Fontaines – 2<sup>nde</sup> et 1<sup>re</sup> uniquement (60)
  - MFR de Saint-Sulpice – 2<sup>nde</sup> et 1<sup>re</sup> uniquement (60)
  - MFR de Songeons – terminale uniquement (60)
  - MFR de Flixecourt (80)
  - MFR de Villers-Bocage - 2<sup>nde</sup> et 1<sup>re</sup> uniquement (80)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? » ;
- Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Les métiers auprès des animaux »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**



# Conduite et gestion de l'exploitation agricole. option système à dominante cultures

Le bac pro permet de se former à la conduite globale d'une exploitation agricole : productions animales et végétales, gestion, comptabilité, économie et commercialisation des produits agricoles, etc.

L'option **système à dominante cultures** permet de maîtriser la conduite d'une production végétale (céréales, pommes de terre, etc.), de la préparation du sol à la récolte, au conditionnement et à la commercialisation du produit. L'exploitant-e agricole enregistre les données concernant le suivi des parcelles. Si son exploitation comprend une partie élevage, il-elle s'occupe quotidiennement de son troupeau : alimentation, contrôle de la reproduction, traite, suivi sanitaire, etc. Il-elle doit être capable d'utiliser et d'entretenir tracteurs, charrues, épandeurs, moissonneuses, etc. Il-elle possède aussi les connaissances en électricité, soudage, plomberie nécessaires pour effectuer rapidement des réparations simples sur les équipements et les bâtiments. Gestionnaire, il-elle prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements, etc. Il-elle sait comment négocier ses achats et ses ventes. Selon la taille de son exploitation, il-elle peut employer un ou plusieurs salariés.

## Débouchés

Les titulaires de ce bac pro peuvent être chef-fe d'exploitation agricole en blé, maïs, orge, colza... ou encore d'exploitation de polyculture-élevage car ce diplôme confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation en agriculture. Ils-elles peuvent aussi devenir employé-e-s hautement qualifié-e-s sur une exploitation agricole ou technicien-ne-s de coopérative.

### Métiers accessibles :

- agriculteur-trice : chef d'exploitation, exploitant(e) agricole
- conducteur-trice de machines agricoles
- employé-e agricole
- technicien-ne de coopérative ou d'entreprise privée

## Accès à la formation

**Admission de droit** : après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Productions végétales).

**Admission conditionnelle** : après un CAPA production agricole, utilisation des matériels spécialité productions végétales.

**Qualités requises** : sens des responsabilités, esprit d'observation et d'initiative, sens du relationnel, autonomie, sens de l'organisation

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 93 élèves présentés, 66 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2</b> : Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h15 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements / agroéquipements	1h30
Agronomie	4h
Zootchnie	45mn
Sciences et techniques professionnelles	2h
<b>Enseignements à l'initiative de l'établissement</b>	
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Bases scientifiques et techniques pour la conduite de systèmes à dominante cultures** : Systèmes de culture (conditions de croissance et développement des

végétaux cultivés, rendement et qualité, composant chimique – biologique – physique du milieu cultivé, identifier et hiérarchiser les principales interventions, etc.). Place et incidence d'un élevage dans un système à dominante culture

- **Mise en œuvre des systèmes de culture dans une perspective de durabilité** : choix d'itinéraire technique, mise en place et rotation des cultures, conduite de chantier de semis, traitements, récolte, évaluation et optimisation de la fertilité des parcelles, etc.
- **Fonctionnement, choix et utilisation des agroéquipements** : optimiser les performances techniques, économiques, sécuritaires de ces agroéquipements et réfléchir à leurs impacts sur l'environnement ; gérer leur stockage
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Sciences appliquées et technologies, coeff. 2 :**
  - connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production
- **Pilotage de l'entreprise, coeff. 3 :**
  - (dont rapport de stage et soutenance devant un jury)
  - diagnostic global de l'entreprise agricole dans une perspective de durabilité
- **Pratique professionnelle, coeff. 5 :**
  - contexte de la production et de la commercialisation des produits et des services
  - gestion technico-économique d'une entreprise agricole
  - mise en œuvre des équipements agricoles
  - processus de production à l'échelle du système de culture dans une perspective de durabilité
  - adaptation à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux agricoles et conduite d'engins (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - Agronomie : productions végétales
  - Sciences et technologies des aliments spécialité produits céréaliers (hors académie)
- **Certificat de spécialisation** (hors académie)
  - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
  - Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel
  - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - LEGTA de l'Oise, Airion (60)
  - LEGTA d'Amiens, Cottenchy (80)
- **En lycée privé :**
  - Lycée agricole Robert Schuman, Chauny (02)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Conduite et gestion de l'exploitation agricole. option vigne et vin

Ce bac pro permet de se former à la conduite globale d'une exploitation viticole. L'option vigne et vin permet d'assurer la conduite d'un vignoble et de maîtriser les processus d'élaboration du vin.

Cet-te futur-e viticulteur-trice aborde la valorisation et la commercialisation des produits et sait tenir compte des attentes des consommateurs et de la société en terme de qualité, traçabilité et de réglementation en vigueur. Gestionnaire, l'exploitant-e agricole prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements, etc. Il-elle sait comment négocier ses achats et ses ventes. Intégré-e dans un territoire, cet-te futur-e viticulteur-trice est capable d'identifier les compétences des différents acteurs et organisations professionnelles. Selon la taille de son exploitation, il-elle peut employer un ou plusieurs salariés.

## Débouchés

Le-a titulaire de ce bac pro peut s'établir comme exploitant-e agricole car ce diplôme confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation. La majorité des emplois se trouvent dans les exploitations viticoles ou les coopératives. Mais il existe quelques opportunités dans les organismes para-agricoles, chez les négociants ou en laboratoire d'oenologie.

### Métiers accessibles :

- agriculteur-trice : chef-fe d'exploitation, exploitant-e agricole
- arboriculteur-trice
- caviste : employé-e de chai
- ouvrier-ère viticole
- viticulteur-trice : vigneron-ne

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Productions végétales-agroéquipements).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Vigne et vin ; BPA Travaux de la vigne et du vin

**Qualités requises :** sens des responsabilités, de l'observation et de l'organisation ; esprit d'initiative (autonomie, disponibilité, polyvalence) ; endurance, bonne forme physique

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 8 élèves présentés, 5 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h15 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	1h30
Agronomie	30mn
Sciences et techniques professionnelles	1h
Viticulture et œnologie	5h15
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Bases scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production viti-vinicole :** le fonctionnement de la vigne et les principales interventions, la transformation du raisin en moût, la conduite de la vinification, la production et la conservation du vin, etc.

- **Mise en œuvre d'un processus viti-vinicole dans une perspective de durabilité** : mise en place d'un vignoble, organisation et mise en œuvre d'un processus viti-vinicole (production de matière première et élaboration du vin ; évaluation, technique, économique et environnementale dans une perspective de durabilité), gestion des effluents et des déchets. Réglementations
- **Optimisation du choix et de l'utilisation des agroéquipements** : utilisation et entretien des matériels et équipements spécifiques à la production viti-vinicole. Aspects techniques, économiques, sécuritaires et impacts sur l'environnement. Gestion des stocks
- **La vigne et le vin, du local à l'international** : analyse d'un terroir viticole, la production viti-vinicole en France et dans le monde
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers : par exemple, la diversité des activités.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Sciences appliquées et technologies, coeff. 2 :**
  - connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production
- **Pilotage de l'entreprise, coeff. 3 :**
  - (dont rapport de stage et soutenance devant un jury)
  - diagnostic global de l'entreprise agricole dans une perspective de durabilité
- **Pratique professionnelle, coeff. 5 :**
  - caractéristiques du contexte de la production et de la commercialisation des produits et des services
  - gestion technico-économique d'une entreprise agricole
  - mise en œuvre des équipements viticoles et vinicoles
  - optimisation du choix et de l'utilisation des agroéquipements
  - conduite d'un processus viti-vinicole dans une perspective de durabilité
  - adaptation à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1

- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux de la vigne et du vin (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - Agronomie : productions végétales
  - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
  - Technico-commercial, champ professionnel vins et spiritueux (hors académie)
  - Viticulture -œnologie (hors académie)
- **Certificat de spécialisation** (hors académie)
  - Commercialisation des vins
  - Technicien de cave
  - Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - Lycée agricole et viticole - Crézancy (02)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Conduite et gestion de l'entreprise hippique

Le bac pro « Conduite et gestion de l'entreprise hippique » forme l'élève à la gestion d'une exploitation. Il-elle a donc des notions de comptabilité et sait analyser le fonctionnement ainsi que le diagnostic économique et financier d'une entreprise hippique. Il-elle acquiert toutes les techniques liées à l'élevage (soins, alimentation reproduction, etc.) et à la valorisation du cheval (pré-entraînement, entraînement, enseignement de l'équitation, animation de randonnées équestres, etc.). Il-elle sait mener des activités commerciales liées à la filière équine : achat et vente de chevaux, suivi de clientèle, gestion des réservations, organisation d'événements équestres, etc.

Dans les écuries de trot ou de galop, l'élève s'occupe de l'éducation des poulains et élabore un programme d'entraînement, etc. Il-elle monte à cheval presque tous les jours et sait organiser au quotidien le travail d'écurie : les soins aux animaux, la maintenance des bâtiments, des installations et des matériels, l'entretien des prairies. Il-elle connaît les caractéristiques biologiques, physiologiques et comportementales du cheval, lui permettant ainsi une analyse de son travail avec celui-ci. Une majeure partie de son activité se déroule à l'extérieur, en toute saison.

## Débouchés

Les emplois se situent dans les secteurs des courses hippiques, des activités de loisirs et de compétition (enseignement de l'équitation, encadrement de randonnées, organisation de compétitions, commercialisation de jeunes chevaux, etc.) et de l'élevage. Dans le secteur des activités de loisirs, l'accueil du public est essentiellement concentré le soir, sur les mercredis, les week-ends et les congés scolaires.

### Métiers accessibles :

- responsable d'entreprise équestre
- guide équestre
- assistant-e d'entraînement ou entraîneur-euse d'écurie de trot ou galop
- groom, etc.

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nde</sup> professionnelle Productions animales).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Lad jockey, lad driver ; Soigneurs d'équidés ; Maréchalierie.

**Qualités requises :** intérêt pour le cheval, sens des responsabilités et de l'organisation, esprit d'observation et d'initiative, bonne forme physique, patience et disponibilité

## Statistiques

C'est un nouveau diplôme (1<sup>ère</sup> session en juin 2014). Il remplace le bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval.

**En 2012, dans l'académie d'Amiens pour l'ancien bac pro: 92 élèves présentés, 80 admis.**

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h45 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements	45mn
Agronomie	45mn
Zootecnie/hippologie	3h15
Equitation	2h
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **pilotage de l'entreprise hippique** : compréhension et analyse du fonctionnement global d'une entreprise hippique
- **filiale équine** : les activités de la filière équine, leur place dans le contexte économique, relations entre les acteurs, réglementation et politiques publiques, débouchés

- **gestion de l'entreprise hippique** : diagnostic financier, bases fiscales et juridiques nécessaires à la gestion, ressources humaines, etc.
- **zootechnie - hippologie** : caractéristiques biologiques, physiologiques et comportementales des chevaux permettant de raisonner des choix techniques (alimentation, santé, génétique, reproduction, croissance)
- **gestion d'une cavalerie et des prairies associées** : gestion d'une cavalerie dans le respect du bien-être des chevaux et entretien des prairies qui leur sont destinées
- **travail du cheval** : organisation du travail des équidés de sport et de loisirs (préparation physique, etc.), entraînement des chevaux de course (techniques d'entraînement, carrières du cheval, transport, etc.), éducation d'un poulain
- **choix, utilisation et maintenance des équipements**, bâtiments et installations associées à l'entreprise hippique
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

### Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

### Examen

#### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2** : justifier des choix techniques liés à la conduite des activités hippiques
- **Pilotage de l'entreprise, coeff. 3** : élaboration d'un diagnostic global de l'entreprise hippique dans une perspective de durabilité et communication en situation professionnelle
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5** :
  - Caractériser le contexte des activités hippiques
  - Réaliser la gestion technico-économique, humaine et commerciale de l'entreprise dans une logique de développement durable
  - Gérer une cavalerie dans un contexte de durabilité et dans le respect du bien-être animal
  - Gérer le travail du cheval en vue de développer ses potentialités dans le respect des règles de sécurité et du bien-être animal
  - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

#### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présenteront aux épreuves du BEPA Cavalier-soigneur (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et les apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

### Poursuites 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 professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport**, spécialité activité équestre
- **Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)**
  - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
  - Productions animales
- **Certificat de spécialisation**
  - Education et travail des jeunes équidés (hors académie)

### Où se former en Picardie ?

- **En lycée public** :
  - Lycée agricole de la Haute-Somme – Ribemont-sur-Ancre (80)
- **En lycée privé** :
  - MFR de Beauregard – Clairfontaine (02)
  - Ecole des courses hippiques, AFASEC – Gouvieux (60)
- **En apprentissage** :
  - MFR de Beauregard – Clairfontaine (02)
  - CFA agricole de l'Oise, site de Gouvieux (60)

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

#### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? » ;
- Parcours « Les métiers auprès des animaux »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT », « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Gestion des milieux naturels et de la faune

Le-a titulaire de ce bac pro contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il-elle est capable de surveiller et suivre l'évolution des espaces et des espèces qui peuplent ces espaces naturels. Il-elle gère les travaux d'aménagement, de préservation, de restauration et d'entretien de ces espaces et coordonne les équipes sur les chantiers et zones d'intervention.

Son activité nécessite donc la maîtrise de matériel et d'équipements (tronçonneuse, débroussailluse, etc.) en appliquant les règles de sécurité et leur entretien. Il-elle acquiert les techniques de mise en oeuvre d'activités d'accueil du public et d'animation-nature pour sensibiliser à l'environnement et à l'écologie (valorisation touristique et de loisirs d'un territoire, actions pédagogiques d'éducation à l'environnement, tourisme de chasse). Il-elle facilite et adapte sa communication avec son public et la concertation avec ses interlocuteurs (touristes, habitants du territoire, clients, etc.).

## Débouchés



Les emplois se répartissent entre le public (notamment dans les collectivités territoriales, au sein des structures gestionnaires d'espaces naturels protégés : réserves, parcs régionaux et nationaux, conservatoires et sites Natura 2000) et le privé. Les collectivités publiques recrutent principalement par concours externe ou par voie interne (exemple, agent technique ou technicien de l'environnement).

Le secteur associatif recrute essentiellement pour des missions d'animation et de conduite de chantier.

### Métiers accessibles :

- Agent-e technique ou technicien-ne de l'environnement
- Agent-e technique des parcs nationaux
- Garde d'espaces naturels (garde-chasse, garde-pêche, garde du littoral, etc.)
- Ecoguide (animateur-trice nature)
- Agent-e d'accueil dans un espace naturel
- Chargé-e d'entretien du milieu naturel, etc.

## Accès à la formation



**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nde</sup> professionnelle Nature-jardin-paysage-forêt).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Entretien de l'espace rural.

**Qualités requises :** sens des responsabilités et de l'organisation, sens relationnel, bonne condition physique, bonne capacité de repérage dans l'espace

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens, 40 élèves présentés, 35 admis.

## Programme



Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 2h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 3h45 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion de l'entreprise et de l'environnement	2h30
Sciences et techniques des équipements	1h
Aménagement / Gestion des espaces naturels	3h45
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels



- **Contexte d'une action de génie écologique :** repérer et identifier les acteurs, les organisations et les activités liées aux actions de génie écologique
- **Caractéristiques des pratiques de génie écologique :** productivité des écosystèmes, les perturbations d'un milieu naturel (incendies, pollutions, etc.), les espèces et écosystèmes faisant l'objet d'activité de génie écologique, les bases de la biologie de conservation, etc.

- **Organisation d'un chantier de génie écologique :** gestion du travail en équipe sur un chantier et gestion économique
- **Travaux d'entretien d'espaces naturels et de reconstitution d'écosystèmes :** réalisation de travaux de génie écologique dans le respect du cahier des charges, gestion environnementale du territoire, utilisation adaptée et maintenance des matériels et équipements, etc.
- **Protection et valorisation des espaces et de la biodiversité (faune et flore) :** suivi de l'évolution de la biodiversité dans un objectif de veille environnementale
- **Accueil du public et animation nature :** valorisation des espaces naturels par des actions d'accueil du public et d'animation nature
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

### Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

### Examen

#### Domaine professionnel :

- **Choix technique, coeff. 2 :** justifier des choix d'intervention de génie écologique en fonction d'enjeux sociaux, économiques et environnementaux
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3 :** (dont rapport de stage et soutenance devant un jury) analyse des conditions de mise en œuvre d'une action de génie écologique et communication en situation professionnelle
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5 :**
  - conduire en sécurité le travail d'une équipe sur une action de génie écologique
  - conduire en sécurité des travaux d'entretien d'espaces naturels et de reconstitution d'écosystèmes
  - réaliser des actions de protection et surveillance de l'environnement
  - mettre en œuvre des activités d'accueil du public et d'animation-nature
  - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

#### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

*Remarque : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux d'entretien de l'environnement (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.*

### Poursuites 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)**
  - Gestion et protection de la nature
  - Aménagements Paysagers
  - Gestion Forestière (hors académie)
- **Certificat de spécialisation (CS)**
  - Taille et soins des arbres
  - Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural (hors académie)

### Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - Lycée agricole de la Thiérache - Fontaine-les-Vervins (02)
  - LEGTA de l'Oise – Airion (60)
  - Lycée agricole de la Baie de Somme - Abbeville (80)

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

#### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Les métiers auprès des animaux » ; « Les métiers de l'environnement »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**



# Laboratoire contrôle qualité

Le bac pro "laboratoire contrôle qualité" forme l'élève aux activités d'analyse et de contrôle (physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques).

Il-elle apprend à réaliser un prélèvement ou un échantillon, à conduire des analyses et des contrôles sur des matières premières, des produits manufacturés dans le respect des procédures en vigueur. L'analyse peut aussi porter sur des échantillons de sol, d'eau, de déchets, etc. Il-elle organise le travail et prévoit les tâches à effectuer selon les procédures en vigueur (hygiène des locaux, sécurité au travail, normes de référence). Il-elle assure le bon fonctionnement des appareils de mesure (métrologie) et des installations, l'entretien des équipements et les opérations de maintenance courantes.

L'utilisation croissante de techniques et d'appareils sophistiqués nécessite des connaissances en automatismes, en informatique, et la maîtrise de logiciels spécifiques aux laboratoires.

Il-elle transmet les résultats : enregistrement, interprétation des résultats d'analyse (identifier les résultats non conformes) et rédaction de compte-rendu. Il-elle contribue à la mise en place des procédures et au suivi de la démarche qualité.

## Débouchés

Les secteurs professionnels concernés sont nombreux : agriculture, industries agroalimentaires, environnement, industries chimiques, pharmaceutiques ou cosmétiques, santé animale. Il-elle peut travailler au sein de laboratoires de contrôles dans des entreprises, dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoire départementaux, INRA, écoles vétérinaires ou d'agronomie, etc.).

## Métiers accessibles :

- Technicien-ne de laboratoire (technicien-ne d'analyse, technicien-ne de contrôle analytique)

## Accès à la formation

**Admission de droit** : après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Alimentation - bio-industries - laboratoire).

**Admission conditionnelle** : après un CAP Employé technique de laboratoire.

**Qualités requises** : rigueur et autonomie, sens des responsabilités, bonne communication, goût du travail en équipe

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens, 12 élèves présentés, 11 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2</b> : Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h30 30mn 3h 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Physique et chimie	4h
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h
Chimie, biochimie, microbiologie, biotechnologie	3h30
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

• **Contexte socio-professionnel des laboratoires** : découverte de la diversité des structures de laboratoire, activités des différents secteurs, les critères de compétitivité,

les principales règles du droit social en lien avec les emplois dans les laboratoires

- **Organisation et fonctionnement du laboratoire** : organisation du laboratoire, mise en place et suivi de la démarche qualité (traçabilité, métrologie), opérations de maintenance courante des appareils et équipements, gestion des stocks et des déchets, santé et sécurité au travail et environnement, communiquer en situation professionnelle
- **Place du contrôle et de l'analyse dans les différents secteurs professionnels** : objectifs des analyses, méthodes d'analyse physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques, choix des méthodes
- **Buts, objets et méthodes de l'analyse** : choix des méthodes d'analyse et des appareillages en fonction des objectifs recherchés
- **Le travail en laboratoire** : identification des différentes étapes, choix et préparation du matériel, mise en œuvre des activités d'analyse et de contrôle (préparation des échantillons, gestion des déchets) dans le respect des réglementations, de l'environnement et de la sécurité ; traitement des résultats.
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Techniques professionnelles, coeff. 2 :**
  - situer les activités d'analyse et de contrôle dans leur contexte
  - raisonner le choix des méthodes et des appareillages
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3 :** (dont rapport de stage et soutenance devant un jury)
  - l'activité des laboratoires dans leur contexte socioprofessionnel
  - communiquer en situation professionnelle
  - contribuer à la gestion et au fonctionnement du laboratoire dans le respect des procédures et des règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5 :**
  - réaliser les analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques adaptées aux objectifs retenus
  - s'adapter aux enjeux professionnels particuliers

Bac pro Laboratoire contrôle qualité

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source.

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque :** en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux de laboratoire (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
  - BTS Bioanalyses et contrôles

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée privé :**
  - Lycée d'enseignement agricole privé Sainte-Colette - Corbie (80)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

Juin 2013

# Productions aquacoles

Ce bac pro forme des ouvrier-ère-s hautement qualifié-e-s en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine (y compris crustacés et mollusques) et les prépare aux activités qui y sont liées (transformation, commercialisation).

En élevage, les diplômé-e-s 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. Formé-e-s à prendre en charge la « récolte » et le stockage, ils-elles peuvent aussi préparer les espèces pour la commercialisation selon la législation et les normes sanitaires en vigueur. Ils-elles choisissent un processus de transformation (abattage, éviscération, fumage, etc.). Ils-elles fixent les prix en fonction des coûts et du marché. Ils-elles déterminent l'acheminement des espèces vers les points de vente et les circuits de distribution, assurent la promotion des produits.

Ils-elles 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-elles choisissent les matériels et les équipements et organisent leur maintenance.

## Débouchés

Le-a titulaire de ce bac pro peut devenir ouvrier-ère hautement qualifié-e, responsable technique d'unité de production, adjoint-e de chef d'exploitation ou responsable d'une exploitation de petite taille. Il-elle peut exercer son activité dans des exploitations et entreprises aquacoles spécialisées en production de coquillages ou crustacés, en pisciculture marine ou continentale. Son diplôme lui permettra éventuellement de s'installer à son compte. Il-elle peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.

### Métier accessible :

- Aquaculteur-trice

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Productions animales).

**Admission conditionnelle :** après un CAP Conchyliculture (maritime).

**Qualités requises :** sens de l'observation et de la rigueur, capacité d'anticipation, savoir gérer le stress, sens commercial

## Statistiques

Statistiques non disponibles.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 :</b> Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 1h45 1h45
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	3h30
Sciences et techniques des équipements	1h30
Sciences et techniques professionnelles	1h
Aquaculture	4h45
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Pilotage de l'entreprise aquacole :** fonctionnement et diagnostic global de l'entreprise dans une perspective de durabilité

- **La filière aquacole** : contexte socio-économique, réglementaire et politique. Organisation de la filière pêche et aquaculture
- **Gestion de l'entreprise aquacole** : diagnostic technico-économique, organisation des données et documents comptables (bilan, compte de résultat), organisation du travail et gestion de la main-d'œuvre, etc.
- **Approches physico-chimique, biologique et écologique des pratiques aquacoles** : qualité de l'eau, étude des écosystèmes aquatiques (rivières, étang, estran), bases mécaniques des fluides, étude et classification des espèces élevées, etc.
- **Aquaculture générale et comparée** : systèmes d'élevage, gestion de la ressource en eau, croissance et alimentation des espèces aquacoles, suivi sanitaire, transformation, conditionnement et conservation des produits aquacoles, etc.
- **Conduites de production** : étude de trois productions (pisciculture intensive, production conchylicole et une production au choix de l'équipe pédagogique) pour aborder les problématiques de durabilité et de bien être animal
- **Equipements et installations** : choix, mise en oeuvre et utilisation des matériels, prise en compte des contraintes techniques, environnementales et réglementaires, etc.
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,

-14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2** : justifier des choix techniques liés à la conduite de la production
- **Diagnostic de l'entreprise aquacole (formation en milieu professionnel), coeff. 3** : (dont rapport de stage et soutenance devant un jury) élaboration d'un diagnostic global de l'entreprise aquacole dans un contexte de durabilité et communication en situation professionnelle
- **Pratique professionnelle, coeff. 5** :
  - caractériser le contexte de la production et de la mise en marché des produits
  - gestion technico-économique de l'entreprise aquacole
  - conduite d'un atelier de production aquacole dans un contexte de durabilité et de respect du bien-être animal
  - mettre en oeuvre les équipements de l'élevage en sécurité et dans le respect de l'environnement

- s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux aquacoles (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée privé :**
- MFR des Etangs de la Haute-Somme, Eclusier-Vaux (80)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>
- [www.metiersdelamer.com](http://www.metiersdelamer.com)
- [www.aquaculteurs.com](http://www.aquaculteurs.com)

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Les métiers auprès des animaux »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

## Productions horticoles

La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières ainsi que les pépinières. Le-la titulaire du bac pro horticole peut devenir maraîcher-ère pour produire des légumes, ou horticulteur-trice pour produire des fleurs et des plantes en pot. De la préparation du sol au conditionnement du produit, il-elle planifie les tâches des salariés et veille à la bonne exécution des travaux : préparation des sols, semis ou repiquage des jeunes plants et, pour les multiplier, bouturage et greffage. Il-elle veille au bon développement de la culture et apporte soins et traitements appropriés (irrigation, fertilisation, etc.). Tout au long de sa croissance, le plant aura été surveillé et son état contrôlé pour y reconnaître, le cas échéant, les symptômes de maladies ou attaques de ravageurs. Enfin, l'horticulteur-trice participe à la récolte en respectant les critères de calibres et de qualité. Le cas échéant, il-elle assure le stockage et le conditionnement des produits avant leur commercialisation (étiquetage et expédition).

### Débouchés

Le-la diplômé-e exerce son activité comme salarié-e hautement qualifié-e dans des exploitations ou des entreprises horticoles, des services de collectivités territoriales spécialisés en pépinières, en productions florales, légumières, fruitières ou encore en plantes médicinales, aromatiques ou à parfum. Après quelques années d'expérience professionnelle, il-elle peut occuper un poste de chef d'équipe, chef de culture, voire de responsable technique d'unité de production ou de transformation et peut même envisager de devenir chef d'entreprise. Une évolution est également possible vers les métiers du commerce horticole.

### Métiers accessibles :

- chef de cultures légumières
- horticulteur-trice
- maraîcher-ère

### Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Productions végétales-agroéquipements).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Productions horticoles ; BPA Travaux des productions horticoles.

**Qualités requises :** bonne communication, goût du travail en équipe, sens des responsabilités, autonomie et capacité d'adaptation

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 39 élèves présentés, 28 admis.

### Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b>	
Français,	2h
Documentation	30mn
Histoire-géographie,	1h30
Education socioculturelle	1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b>	
Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b>	
Mathématiques,	2h
Informatique,	30mn
Biologie-écologie,	2h
Physique-chimie	1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h45
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	1h15
Agronomie	45mn
Sciences et techniques horticoles	5h15
Sciences et techniques professionnelles	1h
<b>Enseignements à l'initiative de l'établissement</b>	
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

### Enseignements professionnels

- **L'activité horticole et son environnement :** connaître et identifier le secteur horticole, ses acteurs et le fonctionnement d'une entreprise horticole

- **Choix techniques** : comparaison de deux agrosystèmes horticoles, fonctionnement du végétal cultivé en lien avec son milieu, physiologie végétale, raisonnement de choix techniques
- **Choix des végétaux et produits horticoles** : identification et connaissance des végétaux, classification selon des choix techniques ou commerciaux
- **Conduite de la production** : les exigences du marché, de l'environnement et de la santé humaine. Evaluation et comparaison de différents processus de productions
- **Matériel et équipements horticoles** : connaissance en hydraulique, en électricité, en automatismes, etc. permettant d'assurer les réglages, la maintenance et de faire un choix raisonné dans l'utilisation de ces matériels et équipements
- **Conduite de chantier** : gestion et conduite d'un chantier. Evaluation et proposition d'amélioration
- **Gestion de production** : collecte et analyses de données économiques, outils de comptabilité et de gestion, notions juridiques et fiscales, gestion des ressources humaines
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mettant en lien différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2** : choix techniques liés à la conduite d'un processus de production horticole
- **Formation en milieu professionnel, coeff. 3** : (dont rapport de stage et soutenance devant un jury) analyse de l'activité horticole dans son environnement socio professionnel **et** communication en situation professionnelle
- **Pratique professionnelle, coeff. 5** :
  - conduite d'un chantier de production dans le respect de l'environnement et des règles d'hygiène et de sécurité
  - mettre en œuvre les équipements horticoles
  - choisir les végétaux et produits horticoles cultivés
  - conduite d'un processus de production horticole durable en suivant le cahier des charges ou les consignes
  - utiliser des outils de gestion
  - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4

- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Travaux horticoles (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - Production horticole
  - Technico-commercial, champ professionnel : jardins et végétaux d'ornement
- **Certificat de spécialisation**, par exemple :
  - plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel (hors académie)

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public** :
  - Lycée horticole, Ribecourt (60)
- **En lycée privé** :
  - MFR du Vimeu, Yzengremer (80)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Voie Pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Services aux personnes et aux territoires

Le bac pro « Services aux personnes et aux territoires » prépare l'élève à la conception et à la mise en oeuvre d'une offre de services de proximité en milieu rural. Il-elle apprend à identifier les besoins propres aux populations rurales permettant ainsi le maintien et l'amélioration de la qualité de vie des usagers mais aussi la promotion des ressources du territoire (services aux personnes, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme). Il-elle est capable de mesurer la satisfaction des usagers et de proposer des ajustements.

En matière de services à la personne, l'élève peut organiser une intervention de services dans le secteur de l'aide à domicile ou dans des structures d'accueil collectives. A partir des besoins identifiés, il-elle pourra allouer des moyens humains et matériels nécessaires à l'intervention. Il-elle exerce également son activité directement auprès des personnes dépendantes qu'il-elle aide dans les actes de la vie quotidienne (toilette, préparation des repas, gestion de documents administratifs, etc.), dans des activités d'animation destinées à maintenir leur autonomie. Il-elle élabore des projets individualisés garantissant leur bien-être. Il-elle peut être en interaction directe ou indirecte avec l'utilisateur et travailler en collaboration avec des partenaires divers. Il-elle sait donc s'adapter et réagir aux changements.

## Débouchés

Cet-te professionnel-le peut être employé-e par de nombreuses structures : collectivités locales, associations, offices de tourisme rural, syndicats intercommunaux, structures d'accueil pour personnes âgées ou pour enfants, etc. Il-elle exerce dans tous les secteurs garantissant le maintien du lien social en milieu rural. Il-elle peut ainsi travailler dans le tourisme, le secteur social, les services à la personne, la santé, l'administration, le commerce, l'industrie, les services aux particuliers, etc.

Enfin, il-elle peut choisir de créer sa propre structure dans le domaine des services.

### Métiers accessibles :

- agent-e social de proximité
- animateur-trice auprès des personnes âgées
- agent-e d'accueil multiservices
- organisateur-trice de prestations de services, etc.

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Services aux personnes et aux territoires).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Services en milieu rural ; CAP Petite enfance ;

**Qualités requises :** sens des responsabilités et de la communication, capacité d'initiative et d'adaptation, autonomie

## Statistiques

**Statistique non disponible. C'est un nouveau diplôme (1<sup>ère</sup> session en juin 2014).**

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyen*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 2h15 2h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 1h15 2h30 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion	2h
Economie familiale et sociale	5h30
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h30</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Caractéristiques et besoins des populations des territoires ruraux :** caractéristiques socioculturelles des populations, analyse des besoins et réponses adaptées, biologie humaine et conséquences liées au handicap,

au vieillissement, à la maladie et aux conduites à risques

- **Contexte des interventions de service** : dynamiques territoriales, contexte économique et juridique des activités de services, enjeux de la protection sociale
- **Organisation d'une intervention de services aux personnes** : contexte d'intervention (analyse des besoins, objectifs de l'intervention), moyens humains et matériels, proposition et évaluation de l'intervention
- **Communication en situation professionnelle** : outils et techniques de communication, outils de travail collaboratifs, etc.
- **Accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne** : cadre de vie (aménagement de l'espace, sécurité et hygiène), aide à la personne (soins d'hygiène et de confort, élaboration d'un projet de vie, etc.)
- **Action professionnelle à destination d'un territoire rural** : les différents types d'action, conception et mise en œuvre, évaluation du service rendu
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

### Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de  **périodes de formation en milieu professionnel**  réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,

-14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

### Examen

#### Domaine professionnel :

- **Analyse technique, coeff. 2** : justifier des pratiques professionnelles liées à une activité de service
- **Organisation d'une activité de service, coeff. 3** : caractériser le contexte socioprofessionnel et territorial des activités, et organiser le travail d'une équipe dans le cadre de ces activités
- **Réalisation d'activités de services, coeff. 5** :
  - Communiquer en situation professionnelle
  - Conduire en autonomie une activité d'accompagnement de la personne dans une perspective de confort, d'hygiène et de sécurité
  - Conduire en autonomie un service destiné aux acteurs et aux usagers d'un territoire
  - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

#### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Services aux personnes (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

### Poursuites 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)**
  - Développement, animation des territoires ruraux (hors académie)
  - Services et prestations des secteurs sanitaire et social (SP3S)

### Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - LP d'Aumont, Coucy-la-Ville (02)
  - LPA de la Baie de Somme, Abbeville (80)
  - LPA de la Haute Somme, Péronne (80)
- **En établissement privé :**
  - MFREO, Ambleny (02)
  - MFREO, La Capelle (02)
  - LPA Saint-Joseph de Cluny, Estrées-Saint-Denis (60)
  - Centre de formation professionnelle rural, Vaumoise (60)
  - Lycée Sainte Julie Billiard, Orvillers Sorel (60)
  - MFREO, Beauquesne – 2<sup>nd</sup>e et 1<sup>re</sup> uniquement (80)
  - MFREO, Conty - 2<sup>nd</sup>e et 1<sup>re</sup> uniquement (80)
  - MFREO, Oisemont - 2<sup>nd</sup>e et 1<sup>re</sup> uniquement (80)
  - MFREO, Flixecourt – terminale uniquement (80)
- **En apprentissage :**
  - MFREO, Ambleny (02)
  - CFA agricole et horticole de l'Oise, site d'Airion (60)
  - CFPPA de la Haute Somme, Péronne (80)

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

#### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? » ;
- Parcours « Les métiers du social » ; « Les métiers auprès des enfants et des ados »
- Zoom « Les métiers des services à la personne »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**



# Technicien conseil vente en alimentation. option produits alimentaires

Ce bac pro prépare à la distribution de produits alimentaires. Le-a technicien-ne assure la réception des marchandises, le stockage, et la mise en rayon. Il-elle contrôle les étiquetages et le renouvellement des produits dans les rayons. Il-elle connaît les caractéristiques et contraintes spécifiques aux fruits et légumes, produits de la mer, produits laitiers, surgelés etc., qu'ils soient de provenance industrielle ou artisanale. Il-elle informe, conseille la clientèle et dans une démarche de fidélisation, veille à la satisfaction de celle-ci. C'est aussi un-e animateur-trice capable de mettre en oeuvre des propositions de promotion et de renseigner les clients sur les méthodes de production et les divers types de qualification des produits. Enfin, il-elle développe le chiffre d'affaires du rayon ou du point de vente en respectant la réglementation et les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

## Débouchés

Le-a titulaire de ce bac pro exerce son activité dans des magasins d'alimentation générale ou spécialisée (épicerie, confiserie, etc.), des entreprises artisanales (fromagerie, boulangerie, etc.), de grandes et moyennes surfaces ou encore sur les marchés. L'évolution du secteur peut aussi l'amener à travailler dans le e-commerce (via internet) ou le service à domicile (service traiteur ou buffet, par exemple). Son degré de responsabilité et d'autonomie est variable selon la taille de l'entreprise et le mode d'organisation de celle-ci. Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il-elle pourra accéder aux postes de chef de rayon, de responsable commercial-e ou organiser et gérer un petit commerce de proximité.

### Métiers accessibles :

- Vendeur-euse en alimentation
- Technico-commercial-e

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Conseil vente).

**Admission conditionnelle :** après un CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires ; CAPA Industrie agroalimentaire spécialité ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires ; CAPA Services en milieu rural ; MC Vendeur spécialisé en alimentation

**Qualités requises :** bonne communication, goût du travail en équipe, sens des responsabilités, autonomie

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 17 élèves présentés, 14 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	2h
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 2h 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion commerciale	4h
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion de l'entreprise et de l'environnement	1h30
Génie des procédés des industries agroalimentaires/ Génie alimentaire	3h30
Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie	45mn
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

• **De l'origine du produit à sa commercialisation :** caractéristiques scientifiques et technologiques des produits alimentaires permettant de conseiller la clientèle : matières premières, composition des produits transformés, conditionnement et conservation, etc. Identification des attentes et besoins des consommateurs

- **Mercatique** : connaissance du marché et élaboration d'une démarche mercatique. Mise en œuvre d'une politique commerciale
- **L'entreprise dans son environnement** : statuts juridiques, fonctionnement, stratégies et vie de l'entreprise
- **Gestion commerciale d'un espace de vente** : l'approvisionnement des rayons, les outils de la gestion commerciale (méthode de fixation des prix, calculs commerciaux et gestion de trésorerie), réglementation commerciale et spécifiques aux produits, etc.
- **techniques de vente** : négociation commerciale, animation d'un point de vente, gestion des stocks et optimisation des rayonnages, langues étrangères.
- **Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires** : maintien de la qualité des produits alimentaires dans les rayons, organisation de l'espace de vente et des livraisons à domicile, évaluation sensorielle d'un aliment
- **Terroir et qualité des produits alimentaires** : concept de qualité, impact de la production et de la transformation sur la qualité des produits, relation entre produit et territoire, argumentaire de vente, etc.
- **Module d'adaptation professionnelle** permettant aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers : par exemple, la diversité des activités.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2** : conseiller le client sur les produits alimentaires
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3** : (dont rapport de stage et soutenance devant un jury) l'entreprise commerciale et son environnement, communication en situation professionnelle, organisation du travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5** :
  - techniques de vente
  - gestion d'un rayon en respectant la réglementation et la sécurité
  - vente de produits alimentaires dans une perspective de durabilité
  - adaptation aux enjeux professionnels particuliers

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1

- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

*Remarque : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Conseil-vente (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.*

## Poursuites 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)**
  - Technico-commercial, champ professionnel produits alimentaires et boissons

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée privé** :
  - LPA Saint-Joseph de Cluny, Estrées-Saint-Denis (60)
- **En apprentissage** :
  - MFR de La Capelle (02)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? » ;
- Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Les métiers du marketing, de la publicité et de la vente »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

# Technicien conseil-vente en animalerie

Cette formation permet aux élèves d'identifier les différentes espèces d'animaux, de connaître leurs spécificités (origine, fonctionnement, mode de production et d'élevage, etc.). En magasin, dès la réception des animaux, le-a titulaire de ce bac pro surveille leur état de santé, détecte des anomalies, prodigue des soins courants et préventifs, met en oeuvre des procédures d'acclimatation, de quarantaine ou d'isolement. Il-elle assure l'aménagement du rayon et son entretien.

Dans ce cadre, il-elle connaît les équipements, les produits (alimentation, soin, hygiène) et les accessoires (litière, jouets, cages, aquariums, etc.) proposés en magasin. Il-elle conseille et informe la clientèle sur les exigences et les caractéristiques propres à chaque espèce, notamment non domestique (reptile, insecte). Il-elle prend en charge l'approvisionnement, l'organisation des transports et la conformité des livraisons, gère les stocks, les produits et les emplacements. Il-elle calcule des coûts de revient, traite les documents administratifs (registres, autorisations, etc.) liés à la possession, l'entretien et la vente d'animaux, établit les relations nécessaires avec les administrations. Il-elle participe à la définition des objectifs commerciaux et en contrôle la réalisation.

## Débouchés

Cet-ette professionnel-le exerce principalement dans les magasins spécialisés (jardineries, animalerie) ou dans les grandes et moyennes surfaces équipées d'un rayon animalerie. Enfin, avec de l'expérience, il est possible d'envisager un poste de responsable ou de chef-fe de rayon. A noter : des certificats de capacité professionnelle sont requis pour l'entretien d'animaux non domestiques et pour l'exercice de certaines activités liées aux animaux de compagnie

### Métiers accessibles :

- vendeur-euse en animalerie
- adjoint-e au chef-fe de rayon animalerie

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Conseil vente).

**Admission conditionnelle :** après un BPA Travaux de l'élevage canin et félin ; CAP Employé de vente spécialisé

**Qualités appréciées :** sens commercial, goût du contact humain, sens des responsabilités, sens de l'observation, intérêt pour les animaux

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 34 élèves présentés, 28 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 :</b> Langue vivante	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 2h15 1h45
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion commerciale	4h15
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	1h15
Zootchnie / Animalerie	4h15
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total Horaires hebdomadaires</b>	<b>30h30</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Connaissances scientifiques et technologiques liées à l'animal, son milieu et l'environnement :** connaissances en biologie et écologie (appareils digestifs, respiratoires, reproducteur, organes des sens, régulation hormonale, immunité, etc.), physique et chimie (sécurité liées à l'utilisation des produits)

chimiques, régulation thermique, hygrométriques etc.) permettant la mise en œuvre des techniques animalières dans le respect du bien-être animal et de l'environnement

- **Mercatique** : le marché, la démarche mercatique de l'entreprise, les études de marché, les typologies de clientèle, contribution à la mise en œuvre de l'offre ;
- **L'entreprise dans son environnement** : stratégie d'entreprise, fonctionnement, droit social, communication
- **Gestion commerciale d'un espace de vente** : gestion des approvisionnements du rayon, utilisation des outils de gestion, maîtrise des documents commerciaux, planification du travail en équipe, etc.
- **Techniques de vente** : négociation commerciale, suivi des ventes, animation du point de vente, optimisation du linéaire, gestion des stocks
- **Techniques animalières** : approfondissement des connaissances relatives aux espèces animales et végétales commercialisées, approvisionnement, réception, entretien et suivi de rayon, connaissance et utilisation des équipements, matériels et produits (aliments, cages, aquariums, jouets, etc.)
- **Cadre réglementaire de la vente en animalerie**
- **Le module d'adaptation professionnelle** permet aux élèves de s'adapter à des enjeux professionnels particuliers.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

## Stages

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

## Examen

### Domaine professionnel :

- **Sciences appliquées et technologie, coeff. 2 :** conseiller le client sur les produits d'animalerie
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3 :** (dont rapport de stage et soutenance devant un jury) situer l'entreprise dans son environnement, communication en situation professionnelle et organisation du travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5 :**
  - mettre en œuvre des techniques de vente en animalerie
  - gérer un rayon de produits d'animalerie en respectant la réglementation et la sécurité
  - mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits d'animalerie vendus
  - s'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Bac pro Technicien conseil-vente en animalerie

Reproduction même partielle interdite sans autorisation et indication de la source.

### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4
- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque :** en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Conseil-vente (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

## Poursuites 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)**
  - Technico-commercial, champ professionnel : animaux d'élevage et de compagnie

## Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
  - LPA d'Aumont, Coucy-la- Ville (02)

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers auprès des animaux » ; « Les métiers du marketing, de la publicité et de la vente »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**

Juin 2013

# Technicien-conseil vente de produits de jardin

Le-a technicien-ne conseil travaille en jardinerie ou au rayon spécialisé d'une grande surface. Placé-e sous les ordres d'un supérieur hiérarchique, il-elle assume seul la vente ou assure l'encadrement technique et l'animation d'une équipe de vendeurs.

Il-elle vend et conseille les jardiniers amateurs ou les professionnels. Il-elle connaît tous les produits de la gamme courante (matériel d'arrosage, végétaux d'intérieur ou d'extérieur, engrais, mobilier de plein air, etc.) Il-elle assure le stockage, la mise en rayon et l'étiquetage des articles. Il-elle organise son rayon en fonction de la stratégie du magasin. Il-elle connaît l'utilisation des matériels, sait les mettre en route et peut prendre en charge des démonstrations à la clientèle. Il-elle entretient les végétaux du point de vente en tenant compte de leurs exigences particulières.

## Débouchés

Vendeur-euse spécialisé-e, il-elle exerce son activité dans les jardinerie ou dans les rayons de jardinerie des grandes ou moyennes surfaces. Il-elle peut également travailler sur les marchés.

Avec de l'expérience, Il-elle peut devenir chef de rayon ou responsable commercial.

### Métiers accessibles :

- Vendeur-euse conseil en jardinerie, fleurs, végétaux et matériel de jardinage
- Technico-commercial-e

## Accès à la formation

**Admission de droit :** après la classe de 3<sup>e</sup> (2<sup>nd</sup>e professionnelle Conseil vente).

**Admission conditionnelle :** après un CAPA Productions horticoles.

**Qualités appréciées :** bonne communication, goût du travail en équipe, sens des responsabilités, autonomie

## Statistiques

En 2012, dans l'académie d'Amiens : 9 élèves présentés, 5 admis.

## Programme

Disciplines et activités	Horaires hebdomadaires moyens*
<b>Enseignements généraux</b>	
<b>Module 1</b> Français, Documentation Histoire-géographie, Education socioculturelle	2h 30mn 1h30 1h30
<b>Module 2 : Langue vivante</b>	1h45
<b>Module 3</b> Education physique et sportive	2h
<b>Module 4</b> Mathématiques, Informatique, Biologie-écologie, Physique-chimie	2h 30mn 2h 1h15
<b>Enseignements professionnels liés à la spécialité</b>	
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion commerciale	4h
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	1h30
Sciences et techniques des équipements / agroéquipements	45mn
Agronomie	30mn
Sciences et techniques horticoles	3h15
Sciences et techniques professionnelles	1h
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2h
Activités pluridisciplinaires	2h
<b>Total horaires hebdomadaires</b>	<b>30h</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

- **Bases scientifiques et technologiques nécessaires à la commercialisation des produits de jardin :** connaître le fonctionnement d'un écosystème, les principales caractéristiques des végétaux et de leur protection pour proposer des solutions commerciales adaptées dans le respect de la santé humaine et de l'environnement

- **Mercatique d'une entreprise commerciale** : actions commerciales et promotionnelles, analyse du marché horticole et de jardinage, politique commerciale de l'entreprise
- **L'entreprise dans son environnement** : les différents statuts juridiques d'une entreprise, connaître son fonctionnement et s'intégrer au sein de celle-ci
- **Gestion commerciale d'un espace de vente** : gestion des stocks, maîtrise des documents commerciaux, utilisation d'outils de gestion
- **Techniques de vente** : aménagement, approvisionnement et présentation des lieux de vente, négociation commerciale, suivi et développement des ventes, animation d'équipe
- **Les végétaux d'intérieur et de jardin** : identification ; techniques de présentation et entretien des végétaux destinés à la vente ; conseiller le client en fonction des caractéristiques, des exigences et du milieu d'utilisation de ces végétaux ; confection florale et emballage
- **Les équipements et les fournitures de jardin** : connaissances techniques et/ou technologiques des équipements (matériaux, outils, machines, etc.) et fournitures (produits phytosanitaires, accessoires) permettant de les comparer, de guider le client dans leur utilisation et leur stockage en tenant compte de la santé, de la sécurité et de l'environnement.
- **Les activités pluridisciplinaires** permettent d'aborder une problématique ou une thématique en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

- Langue et culture étrangères, coeff. 1
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi, coeff. 1
- Culture scientifique et technologique, coeff. 4

**Epreuve facultative** (seuls comptent les points au dessus de 10)

**Remarque** : en fin de 1<sup>ère</sup> Professionnelle, les élèves de ce bac pro se présentent aux épreuves du BEPA Conseil-vente (facultatif pour les apprentis). Les lycéens et apprentis continueront leur parcours de bac pro, quel que soit le résultat obtenu à cette certification intermédiaire.

### Poursuites 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)**  
- Technico-commercial, champ professionnel jardins et végétaux d'ornement

### Où se former en Picardie ?

- **En lycée public** :  
- Lycée horticole, Ribecourt (60)

### Stages (ne concerne pas les apprentis)

22 semaines de **périodes de formation en milieu professionnel** réparties comme suit :

- 4 à 8 semaines en Seconde Pro,
- 14 à 16 semaines en Première et Terminale dont 12 semaines prises sur la scolarité.

Une semaine supplémentaire est consacrée à un stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

### Examen

#### Domaine professionnel :

- **Choix techniques, coeff. 2** : conseiller le client sur les produits de jardin (commercialisation des produits de jardin et mercatique)
- **Expérience en milieu professionnel, coeff. 3** : (dont rapport de stage et soutenance devant un jury)  
- l'entreprise dans son environnement  
- gestion commerciale d'un espace de vente
- **Pratiques professionnelles, coeff. 5** :  
- technique de vente,  
- les végétaux d'intérieur et de jardin,  
- les équipements et les fournitures de jardin,  
- adaptation aux enjeux professionnels particuliers

#### Domaine général :

- Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde, coeff. 4

### en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)
- <http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/>

#### **Consultez les documents\* de l'ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3<sup>e</sup> » ; « Après le bac » ; « Que faire après le bac pro ? »
- Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Les métiers du marketing, de la publicité et de la vente »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro » ; « Les BTSA-BTS »
- Fiches métiers

\* les documents régionaux sont en ligne sur [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens).

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.**