



Lycée de la mer et du littoral
BOURCEFRANC LE CHAPUS



LE BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL CULTURES MARINES

ACTIVITÉS ET MÉTIERS EN LIEN AVEC LA FORMATION

- Cette formation conduit à des métiers variés : Chef d'exploitation, Responsable d'une unité de production, Ouvrier ostréicole ou mytilicole, Responsable technique et commercial de la mise en marché des produits.
- Le technicien sera amené à travailler dans des établissements conchylicoles, des établissements d'expédition et de purification, mais aussi des écloséries, des nurseries, des fermes aquacoles, des organisations professionnelles, des établissements de commercialisation et de valorisation de produits marins. Les entreprises concernées peuvent assurer la production, la valorisation, l'achat, la vente en gros, le stockage, la purification, l'expédition...

CONTENU ET DÉROULEMENT DE LA FORMATION

LA FORMATION, D'UNE DURÉE DE 3 ANS, COMPREND :

- **Des enseignements généraux** : français, anglais, mathématiques, informatique, physique-chimie, biologie, écologie, EPS.
- **Des enseignements professionnels** : aquaculture, navigation, gestion, commercialisation, prévention, santé, environnement.

STAGES :

- 6 semaines de stage en entreprise en classe de seconde professionnelle.
- Une alternance école / entreprise en classes de première et terminale, avec un calendrier adapté pour tenir compte des activités liées aux marées dans les entreprises, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, qui attribue au jeune le statut de salarié.

EXAMENS:

- BEPM : 85% en contrôle en cours de formation, 15% en épreuves terminales.
- Baccalauréat professionnel : 52% en contrôle en cours de formation, 48% en épreuves terminales.

LES "+" DU LYCÉE DE LA MER ET DU LITTORAL

- Une situation géographique privilégiée au cœur du plus grand bassin ostréicole d'Europe.
- Une formation conduite à temps plein en seconde avec 6 à 8h de travaux pratiques par semaine, dans le cadre d'un dispositif UFA/ entreprise, d'un contrat d'apprentissage, en première et terminale.
- Des séances de travaux pratiques "grandeur nature" sur l'exploitation ostréicole de l'établissement.
- Des partenariats avec les ostréiculteurs du bassin.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avis favorable du conseil de classe de fin de 3^{ème}.
- Suivre la procédure académique d'affectation dans le collège d'origine en indiquant le vœu 2nde professionnelle « Cultures marines » au lycée de la Mer et du Littoral de Bourcefranc.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Salariat dans le secteur conchylicole.
- BTS Aquaculture..



Lycée de la Mer et du Littoral
Rue William Bertrand – CS 70078
17560 BOURCEFRANC LE CHAPUS

Tél.05 46 85 45 05 - Fax 05 46 85 98 08
Courriel : legta.bourcefranc@educagri.fr
Site : www.lyceebourcefranc.fr





Lycée de la mer et du littoral
BOURCEFRANC LE CHAPUS



Le titulaire du Baccalauréat professionnel spécialité Cultures marines gère des entreprises ou des unités de production d'espèces vivant en eau de mer et met en marché ces produits.

SECTEUR

- Algoculture (culture d'algues).
- Conchyliculture (élevage de coquillages).
- Pisciculture marine (élevage de poissons marins).
- Pénéiculture (élevage de crevettes).
- Pectiniculture (élevage de Coquilles St Jacques).
- Ecloserie (production de larves et alevins).
- Nurserie (production de naissains et juvéniles).

EMPLOIS CONCERNÉS

- Chef d'exploitation d'établissement aquacole conchylicole, d'établissement d'expédition et / ou purification.
- Responsable d'une unité de production : écloserie, nurserie, ferme aquacole.
- Responsable technique et commercial de la mise en marché des produits : production, valorisation, achat, vente en gros, stockage, purification, expédition.

EXEMPLES D'ACTIVITÉS

- Culture de phytoplancton



- Culture de macro algues



- Elevage de coquillages



- Elevage de poissons



- Elevage de crevettes



- Elevage de pectinidés



- Ecloserie - Nurserie



Lycée de la Mer et du Littoral
Rue William Bertrand – CS 70078
17560 BOURCEFRANC LE CHAPUS

Tél. 05 46 85 45 05 - Fax 05 46 85 98 08
Courriel : legta.bourcefranc@educagri.fr
Site : www.lyceebourcefranc.fr

