Baccalauréat Professionnel Cultures Marines par apprentissage



Dernière minute : visioconférences d'information 10 et 17 février 2021

ACTIVITÉS ET MÉTIERS EN LIEN AVEC LA FORMATION

Cette formation conduit à des métiers variés : chefd'exploitation ou ouvrier ostréicole ou mytilicole, responsable d'une unité de production, 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, des écloseries, des nurseries, des fermes aquacoles, des organisations professionnelles, des établissements de commercialisation et de valorisationde 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.

Stages : 1 semaine de stage collectif en classe de seconde professionnelle. 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 : BEP : 75 % en contrôle en cours de formation, 25 % en épreuves terminales. Baccalauréat professionnel : 52 % en contrôle en cours de formation, 48 % en épreuves terminales.

LES PLUS DU LYCÉE DE LA MER ET DU LITTORAL Une situation géographique privilégiée au coeur du plus grand bassin ostréicole d'Europe. Une formation conduite à temps plein en seconde et dans le cadre d'un dispositif école / entreprise, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, en première et terminale. Des séances de travaux pratiques "grandeur nature" sur l'exploitation ostréicole de l'établissement comme cette sortie en mer avec l'Emile Godillot. Des partenariats avec les ostréiculteurs du bassin.

CONDITIONS D'ADMISSION Avis favorable du conseil de classe de fin de 3ème. 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 ET / OU DÉBOUCHÉS Salariat dans le secteur conchylicole. BTSA Aquaculture

Télécharger la plaquette de la formation