



Fiche formation

Cultures marines

Le contenu de la formation

La formation cultures marines dispense à la fois des enseignements généraux et des enseignements professionnels :

- Enseignements généraux : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, anglais, EPS.
- Enseignements professionnels : biologie-écologie-production, moyens de production, gestion économique et financière, économie-commercialisation, prévention santé environnement, enseignements généraux de spécialité, accompagnement personnalisé.

Le Baccalauréat professionnel Cultures Marines permet aux élèves d'acquérir des connaissances et des compétences dans différents domaines, tels que :

- La production : établissement des plans de production, moyens de production et de maintenance ;
- La commercialisation : organisation du processus commercial, suivi du marché, de l'organisation de la mise en marché ;
- L'implantation des cessions ou des lotissements ;
- L'établissement par choix de la stratégie de l'entreprise ;
- L'utilisation des outils de pilotage économique de l'entreprise artisanale.

Périodes de stage en entreprise

20 semaines de stage en entreprise :

- 5 semaines de stage en classe de seconde comprenant une semaine pour préparer le Certificat de Formation de Base à la Sécurité ;
- 8 semaines de stage en classe de première et 10 jours de formation à la plongée sous-marine en milieu naturel ;
- 7 semaines de stage en classe de terminale.

Scolarité

La scolarité se déroule sur trois années scolaires.

Le diplôme est délivré aux candidats qui ont satisfait aux épreuves organisées dans le cadre d'un Contrôle En Cours de Formation (CCF) et à l'examen final.



Poursuite d'études possibles

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel Cultures Marines peut poursuivre sa formation en BTSA Aquaculture.

Le détenteur ou la détentrice du baccalauréat professionnel Cultures Marines peut également continuer ses études en BTS « productions aquacoles », en BTS « management des unités commerciales », en BTS « technico-commercial spécialités produits alimentaires », en BTSM « pêche et gestion de l'environnement marin ».

Conditions d'accessibilité à la formation

- Age : Les candidats doivent avoir 15 ans au 31 décembre de l'année d'inscription.
- Niveau d'étude : Les élèves doivent être issus de classe de 3^{ème} ou être titulaire du CAP Maritimes option conchyliculture ou après une première générale, professionnelle ou technologique et selon l'avis de la commission de positionnement.
- Aptitude physique : Les candidats doivent être reconnus aptes à la profession par un médecin des gens de mer.

Quels métiers à l'issue de la formation ?

À l'issue de la formation, les détenteurs et détentrices du baccalauréat professionnel Cultures Marines peuvent obtenir une concession sur le domaine public maritime. Pour cela, ils peuvent bénéficier d'aides publiques, comme la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) ou le prêt JA. Ces aides financières et européennes sont mises en vigueur depuis le 1^{er} Janvier 2015. Grâce à ces aides et à l'obtention d'une concession sur le domaine public maritime, il est possible de s'installer comme exploitant.

Après acquisition d'expérience en entreprise, il est possible de devenir :

- Responsable d'une unité de production ;
- Contremaître ;
- Responsable de la logistique dans les entreprises d'aquaculture traditionnelle (ostréiculture ou mytiliculture) ou nouvelle (aquaculture des poissons marins, d'algues marines et de d'autres espèces) ;
- Responsable technique et commercial ;
- Production-expédition ou de négoce ;
- Chef d'exploitation ;
- Responsable d'une unité de production autonome ;
- Responsable technique et commercial de la mise en marché des produits dans des entreprises variées telles que des établissements conchylicoles (huîtres et moules), des établissements d'expédition et de purification de ces coquillages, des éclosiers et nurseries, des fermes aquacoles, des établissements de commercialisation transformations des produits marins.