



Bac pro Cultures Marines

SECTEUR D'ACTIVITÉ, DÉBOUCHÉS :

La formation au baccalauréat professionnel cultures marines est orientée sur la production en milieu marin et la commercialisation d'espèces marines : poissons, coquillages, crustacés, algues. Au LEMA de la Rochelle, les élèves préparant le bac pro cultures marines sont "inscrits maritimes", ce sont donc des marins professionnels qui reçoivent une formation très complète, les préparant à :

- la gestion d'unités de production en [conchyliculture](#), [pisciculture marine](#) ou [crevetticulture](#).
- la production de juvéniles (coquillages, poissons, crustacés) et des cultures associées ([microalgues](#), ...) dans des entreprises type [écloserie](#) ou [nurserie](#) d'espèces vivant en eau de mer.
- la négociation commerciale, la vente ou mise en marché de produits de la mer (coquillages, poissons, crustacés,...)
- la conduite de navires dans les conditions de sécurité requises par les normes internationales

Le titulaire du bac pro Cultures Marines peut exercer comme :

- Technicien qualifié dans une entreprise de production en cultures marines ou aquaculture.
- Technicien qualifié dans un aquarium public
- Responsable technique et commercial d'unités production ou de mise en marché de produits de la mer.
- Chef d'exploitation, soit par la reprise ou la création d'une entreprise aquacole.

La préparation au bac pro Cultures Marines couvre un grand champ de compétences biologiques, maritimes et techniques ce qui permet à certains titulaires du diplôme de trouver des emplois dans des domaines proches : pêche côtière, aquaculture continentale (salmoniculture, pisciculture d'étangs,...), aquaculture tropicale, plongée sub-aquatique, Aquariologie, ...

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau d'étude :

- La classe de seconde est accessible à partir des classes de 3ème des collèges ou aux jeunes titulaires du CAP de conchyliculture
- La classe de première est accessible après un BEP, un BEPA, une première professionnelle, générale et technologique. Nous consulter si :
vous êtes titulaire d'un diplôme ou d'un titre homologué classés au niveau V
vous avez accompli au moins la scolarité complète d'une classe de seconde générale ou professionnelle
vous avez interrompu vos études et que vous désirez reprendre votre formation.
vous avez suivi une formation à l'étranger

Aptitude physique :

Pour être "inscrits maritimes" et disposer d'un livret leur permettant d'embarquer sur des navires professionnels, les candidats devront être reconnus aptes par un Médecin des Gens de Mer.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLOME

Le **diplôme** est délivré aux élèves ayant satisfait aux épreuves organisées à la fois dans le cadre d'un **C.C.F.** (Contrôle en Cours de Formation) et d'un **examen final**.

La certification du [BEPM de Cultures Marines](#) est proposée aux élèves qui suivent la formation au Bac pro CM, en classe de première.

SCOLARITE

La scolarité se déroule sur **trois années** et comporte **20 semaines de période de formation en milieu professionnel** :

5 semaines en seconde dont une semaine pour la préparation au **Certificat de Formation de Base à la Sécurité**

8 semaines en première et 10 jours **de formation à la plongée en milieu naturel**

7 semaines en terminale.

Un **tuteur pédagogique** conseille et accompagne chaque élève dans son parcours de formation en entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

L'emploi du temps hebdomadaire moyen est de **33.5 heures de cours** dont **14 heures d'enseignement général**, **2.5 heures d'accompagnement personnalisé** et **17 heures d'enseignement professionnel** :

Biologie des espèces aquacoles (coquillages, poissons, crevettes, algues,...)
Ecologie du milieu marin
Processus de production en cultures marines et réglementation
Moyens de production terrestres et nautiques
Gestion économique et financière
Economie et commercialisation
Sécurité
Développement durable

POURSUITE D'ETUDES

Le titulaire du bac pro cultures marines est préparé pour l'insertion professionnelle. Cependant il peut poursuivre ses études en BTS "productions aquacoles" ou "commercialisation des produits de la mer" sous réserve d'un bon dossier scolaire.

PREROGATIVES

Le titulaire du bac pro cultures marines bénéficie à sa majorité :

- de la "capacité professionnelle agricole et maritime" exigée pour obtenir une concession sur le Domaine Public Maritime en cas de création ou de reprise d'entreprise aquacole.
- du titre professionnel de navigation associé au BEPM de CM : Certificat de patron de navires aux cultures marines niveau 1 (navire de moins de 24 m) effectif après une ancienneté minimale de 5 ans dans la fonction.
- de subventions et de prêts bonifiés en cas de création d'entreprise aquacole.

LES PLUS DU BAC PRO CULTURES MARINES AU LREMA DE LA ROCHELLE

- La journée hebdomadaire de pratique professionnelle aquacole sur notre ferme pédagogique de l'Ile de Ré avec un taux d'encadrement idéal d'un professeur pour 8 élèves.
- L'accompagnement personnalisé dans la définition du projet professionnel et le parcours de formation en entreprise
- La formation maritime de conduite des navires et le travail des matériaux (métal, pvc)
- La formation aux techniques de vente et à la gestion d'entreprise
- La formation à la plongée sous-marine en milieu naturel.
- Les formations STCW liées à la sécurité en mer, obligatoires pour exercer la profession de marin
- L'inscription à l'ENIM (sécurité sociale des marins) et la délivrance d'un livret maritime pour l'embarquement



la mer... une passion, des métiers

LYCEE MARITIME ET AQUACOLE DE LA ROCHELLE

Av. du Maréchal Juin BP 529 17022 La Rochelle Cédex 01
tel: 05 46 43 00 48 Fax: 05 46 43 54 34 E.mail : lma-la-rochelle@developpement-durable.gouv.fr
WWW.lycee-maritime-larochelle.com