

Juin 2009



Baccalauréats professionnels agricoles

en 3 ans

préparés dans l'académie d'Amiens

BACCALAUREATS PROFESSIONNELS AGRICOLES EN 3 ANS >>

Agroéquipement

Conduite et gestion de l'exploitation agricole option élevage et valorisation du cheval

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

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

Productions aquacoles

Productions horticoles option productions florales et légumières

Technicien conseil - vente en animalerie

Technicien conseil - vente en produits horticoles et de jardinage

Technicien vente et conseil-qualité en produits alimentaires

Technicien vente et conseil-qualité en vins et spiritueux

Travaux paysagers

Nombre total de fiches : 11

BAC pro Agroéquipement

En 3 ans

Le titulaire du bac pro agroéquipement est capable de conduire, d'entretenir et de réparer les matériels agricoles : tracteurs, moissonneuses-batteuses, épandeurs d'engrais, ensileuses...

Il entretient et nettoie : il graisse certaines pièces, effectue les vidanges, vérifie le niveau des fluides, la pression des pneumatiques... En cas de panne, il peut effectuer un pré-diagnostic et prendre en charge les petites réparations. Il travaille sur des équipements qui nécessitent des connaissances en électronique, pneumatique, hydraulique...

Il peut proposer des solutions pour améliorer le fonctionnement du chantier.

Il peut participer à la conduite de chantier : il prend alors connaissance des instructions ou du cahier des charges et choisit les équipements. Il prévoit également les approvisionnements, les besoins en main-d'œuvre et la répartition des tâches. Enfin, il assure le suivi et contrôle le travail réalisé.

► DEBOUCHES

Il peut travailler en exploitation ou coopérative agricole, en entreprise de travaux agricoles, forestiers, paysagers, dans les entreprises industrielles, artisanales ou commerciales de distribution d'agroéquipements et de fournitures pour l'agriculture, dans les stations de stockage et de conditionnement, pour les collectivités locales et les entreprises publiques.

METIERS ACCESSIBLES

- conducteur(trice) de machines agricoles
- mécanicien(ne)-réparateur(trice) en matériel agricole
- ouvrier(ière) agricole

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Productions végétales.

Qualités requises :

- Bonne capacité d'analyse
- Habileté manuelle
- Rapidité
- Résistance physique
- Bon relationnel



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h12
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	98	2h15
Physique et chimie	177	3h15
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	117	1h50
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	448	7h
Agronomie	56	1h
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

- **Organisation et conduite d'un chantier mécanisé** : à partir d'un cahier des charges, les élèves apprennent à quantifier les besoins en matériels et main-d'œuvre, à calculer le coût du chantier, à évaluer le délai d'intervention.
- **Organisation d'un poste de travail dans un système de culture de plein champ** : choisir les équipements, les régler et les utiliser. En fonction des caractéristiques du sol, ou du climat, connaître les périodes de travail du sol, la profondeur des semis, la dose d'engrais à apporter. Assurer l'entretien régulier des machines et s'assurer des conditions de sécurité.
- **Gestion technique d'un parc d'équipements** : gestion des stocks, planification de la maintenance ou enregistrement des temps de travaux.
- **Gestion de l'entreprise** : lire un bilan ou un compte de résultats, utiliser des outils de gestion, acquérir les notions fiscales nécessaires à la gestion de l'entreprise...
- **Enseignements scientifiques** : chimie des carburants, électronique, dynamique des fluides, technologie des

moteurs thermiques, fonctionnement des systèmes automatisés... pour comprendre le fonctionnement des matériels d'agroéquipements.

- **Agroéquipement d'autres secteurs :** cultures sous-abri, par exemple, exploitation forestière, aménagement paysager, entretien de l'espace rural, systèmes d'élevage ou encore cultures pérennes.

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Formation en milieu professionnel, coeff. 4 :
 - approche globale d'une entreprise d'agroéquipement
 - organisation et conduite d'un chantier mécanisé
- Pratique professionnelle, coeff. 3 :
 - organisation d'un poste de travail en agroéquipement dans un système de culture de plein champ
 - équipement spécifique pour l'exploitation forestière, l'aménagement paysager, l'entretien de l'espace rural, conduire un système d'élevage, l'entretien des cultures pérennes. Organisation du poste de travail.
 - gestion technique d'un parc d'agroéquipement
 - gestion de l'entreprise

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
- Langues vivantes, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4 :
 - interprétation et traitement des données
 - connaissance des systèmes vivants
 - éléments de chimie du vivant, du sol et de l'environnement - énergétique
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 3 :
 - modèles scientifiques et outils technologiques d'étude des matériels d'agroéquipements

Epreuves facultatives :

- Activités professionnelles
- Communication
- Activités culturelles

► POURSUITE D'ETUDES

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) Agroéquipement
- Certificat de spécialisation (CS) Agent de collecte approvisionnement (*hors académie*)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

▪ En lycée privé :

- Lycée agricole Robert Schuman, CHAUNY (02) *sous contrat*
- Lycée agricole Robert Schuman, POUILLY-SUR-SERRE (02) *sous contrat*

▪ En apprentissage :

- CFA agricole départemental du Paraquet, COTTENCHY (80)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Collection Voie Pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt », « Les métiers de la maintenance »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option élevage et valorisation du cheval

En 3 ans

Ce diplôme forme des responsables d'exploitation. L'option élevage et valorisation du cheval forme des éleveurs de chevaux de sports équestres ou de course. Ce responsable d'exploitation connaît les techniques de mise en valeur du cheval (débouillage, entraînement). Il maîtrise la conduite d'un élevage : poulainage, reproduction, conduite d'un étalon, soins et alimentation, appréciation et tri des animaux. L'éleveur doit être capable de nourrir les chevaux en respectant les apports recommandés, mettre en place des cultures fourragères et conduire la reproduction. Il peut également assurer l'éducation des poulains et mettre en place un programme d'entraînement...
Il gère son exploitation comme une entreprise, pour cela il a des notions de comptabilité et sait analyser le fonctionnement ainsi que le diagnostic économique et financier de l'exploitation.

► DEBOUCHES

Le bac pro CGEA permet d'obtenir des aides à l'installation en tant qu'exploitant agricole. Mais les titulaires du diplôme peuvent aussi être employés dans les haras, les centres équestres, pour réaliser, par exemple, le débouillage des chevaux (leur premier dressage)...

METIERS ACCESSIBLES

- éleveur(euse)
- lad-jockey, lad-driver
- palefrenier(ière)
- ouvrier(ière) agricole

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Productions animales.

Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Avoir un bon relationnel
- Être organisé(e)



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	84	1h50
Physique et chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion	255	3h50
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	40	0h50
Agronomie	71	1h
Zootecnie/Hippologie	340	5h25
Sciences et techniques professionnelles	25	0h25
Non affecté	39	0h50
Activités pluridisciplinaires		4h15

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Enseignements communs aux quatre options :

Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

Option élevage et valorisation du cheval :

- **Hippologie** : anatomie, amélioration génétique, problèmes sanitaires, comportements, règles de sécurité lors de la manipulation d'un animal.
- **Conduite d'un élevage équin** : alimentation, choix des reproducteurs, identification des problèmes d'aplomb des poulains, réalisation des interventions sanitaires simples comme les traitements, les soins aux plaies...
- **Agriculture** : mise en place, entretien et récoltes des cultures fourragères, gestion des prairies.

- **Agro-équipements** : fonctionnalité des bâtiments, mécanisation des travaux, matériel de transports, de manutention, équipements d'entraînement...
- **Education du cheval** : prise en main de l'éducation et la présentation sportive d'un jeune cheval, évaluation du niveau d'éducation et de l'état sanitaire, montage d'un programme de dressage adapté au poulain, organisation d'une préparation physique, bilan de performances.

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Pratiques professionnelles, coeff. 5.
- Le milieu professionnel, coeff. 3.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 2.

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

► POURSUITE D'ETUDES

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 (BP) de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport spécialité activités équestres
- Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
- BTSA Productions animales
- Certificat de spécialisation (CS) Education et travail des jeunes équidés (*hors académie*)
- CS Attelage de loisir (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage des équidés (*hors académie*)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

- **En lycée privé :**
- MFR, CLAIRFONTAINE (02) *sous contrat*
- **En apprentissage :**
- MFR, CLAIRFONTAINE (02) *sous contrat*

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « S'occuper d'animaux », « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante élevage

En 3 ans



Le bac pro CGEA permet de prendre en charge un élevage bovin, porcin, de gibier ou de diriger une exploitation agricole de polyculture et élevage.

Le titulaire de ce diplôme choisit les animaux lors de l'achat et surveille la reproduction. Il assure également la nourriture, les soins, la traite ou la tonte et l'entretien des locaux.

Le plus souvent, ces travaux se font en parallèle avec la culture des terres produisant le fourrage, avec la récolte et le stockage.

L'exploitant a également appris à utiliser et entretenir le matériel agricole : trayeuse, tracteurs, moissonneuse-batteuse, systèmes de distribution de nourriture, ventilation, etc. À cette fin il aura acquis les notions de mécanique, électricité, soudage, etc.

Gestionnaire d'entreprise, il est en mesure de prendre les décisions, choisir son mode de production, ses fournisseurs, négocier ses achats et ses ventes. Il doit également suivre la comptabilité de l'exploitation et établir des prévisions.

Selon la taille de son exploitation, il peut employer un/des salariés. Certains agriculteurs décident de s'associer en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun).

► DEBOUCHES

Le bac pro permet d'obtenir des aides financières pour s'installer comme exploitant agricole. Mais les titulaires du diplôme peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

METIERS ACCESSIBLES

- agriculteur(trice)
- éleveur(euse)
- ouvrier(ière) agricole

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Productions animales.

Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Avoir un bon relationnel
- Être organisé(e)

► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	84	1h50
Physique et chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion	255	3h50
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	80	1h25
Agronomie	114	1h50
Zootéchnie	207	3h
Sciences et techniques professionnelles	50	1h15
Non affecté	64	1h15
Activités pluridisciplinaires		4h

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

Enseignements communs aux 4 options :

Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

Option système à dominante élevage : l'enseignement repose sur deux types production au choix (production laitière, production de viande, production porcine, production avicole, élevage équin, production de gibier).

- Conduite d'un élevage : alimentation animale, calcul des rations, suivi de la santé du troupeau, stratégie de sélection génétique, contrôle de la reproduction et enregistrement des données, analyse des résultats technico-économiques de l'élevage, valorisation et qualité des produits...

- Selon l'élevage étudié, fonctionnement de l'atelier d'élevage, initiation à la traite des vaches, contrôle de l'incubation et éclosion des oeufs, qualité d'une viande ou éducation d'un poulain...
- Cultures fourragères : évaluation des besoins de l'élevage et des contraintes, agronomie.
- Agroéquipement : tracteur, matériel de récolte, de fertilisation, de régulation d'ambiance, d'alimentation, fonctionnement d'un moteur thermique..., conception de bâtiment et bien-être animal, réglementation sanitaire, fonctionnalité du bâtiment...

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Pratiques professionnelles, coeff. 5.
- Le milieu professionnel, coeff. 3.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 2.

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

► POURSUITE D'ETUDES

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
- BTSA Productions animales
- Certificat de spécialisation (CS) Commercialisation du bétail : acheteur estimateur (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage caprin et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite d'un élevage héliicole et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage des équidés (*hors académie*)
- CS Conduite de l'élevage laitier
- CS Conduite de l'élevage porcin (*hors académie*)
- CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS Education et travail des jeunes équidés (*hors académie*)
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers (*hors académie*)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

En lycée public :

- Lycée agricole de la Thiérache, FONTAINE-LES-VERVINS (02)
- Lycée agricole et viticole, CREZANCY (02)
- LEGTA de l'Oise, AIRION (60)

En lycée privé :

- MFR, SONGEONS (60) *sous contrat*
- MFR, BEAULIEU-LES-FONTAINES (60) *sous contrat*
- MFR, SAINT-SULPICE (60) *sous contrat*
- MFR, FLIXECOURT (80) *sous contrat*
- MFR, VILLERS BOCAGE (80) *sous contrat*

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage », « S'occuper d'animaux »
- Collection Voie Pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/ DUT »
- Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures

En 3 ans

L'exploitant agricole organise les étapes du travail : choix du type de culture à effectuer sur les différentes parcelles, travail du sol et semis, surveillance des végétaux tout au long de leur croissance, épandage des engrais, récolte...

Il enregistre également les données concernant le suivi des parcelles. Si son exploitation comprend une partie élevage, il s'occupe quotidiennement de son troupeau : alimentation, contrôle de la reproduction, traite, suivi sanitaire...

Il doit être capable d'utiliser et d'entretenir tracteurs, charrues, épandeurs, moissonneuses...

Il a acquis les connaissances en électricité, soudage, plomberie pour effectuer rapidement des réparations simples sur les équipements et les bâtiments.

Gestionnaire, il prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements...

Il sait comment négocier ses achats et ses ventes. Il doit également suivre la comptabilité, établir des prévisions.

Selon la taille de son exploitation, il peut employer un/des salariés. Certains agriculteurs s'associent en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun).

► DEBOUCHES

Le titulaire de ce bac pro peut être chef d'exploitation agricole en blé, maïs, orge, colza... ou encore d'exploitation de polyculture-élevage. Le bac pro permet d'obtenir des aides pour l'installation d'une exploitation agricole. Mais les titulaires du diplôme peuvent aussi devenir employés hautement qualifiés sur une exploitation agricole ou techniciens de coopérative.

METIERS ACCESSIBLES

- agriculteur(trice)
- conducteur(trice) de machines agricoles
- ouvrier(ière) agricole

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3e, seconde professionnelle Productions végétales.

Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Avoir un bon relationnel
- Être organisé(e)

Plan de classement : AGRI 2010 20

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



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	84	1h50
Physique et chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion	255	3h50
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	80	1h25
Agronomie	256	4h15
Zootechne	65	1h15
Sciences et techniques professionnelles	50	1h15
Non affecté	64	1h15
Activités pluridisciplinaires		4h

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

Enseignements communs aux quatre options :

Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

Option système à dominante culture :

- **Systèmes de cultures** : agronomie, mise en oeuvre et rotation des cultures, conduite de chantier de semis, traitements ou récoltes, études et observations des facteurs explicatifs du rendement et de la qualité (sol, climat, peuplement végétal ...), évaluation et optimisation de la fertilité des parcelles...
- **Matériel** : choix adapté, fonctionnement, conduite, réglage, entretien et réparation.
- **Zootechne** : place d'un élevage dans une exploitation de grandes cultures, alimentation animale, bâtiments d'élevage, impacts environnementaux...

Juin 2009

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Le milieu professionnel, coeff. 3.
- Pratiques professionnelles, coeff. 5.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 2.

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► POURSUITE D'ETUDES

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) Technologies végétales spécialité agronomie et systèmes de cultures
- BTSA Technologies végétales spécialité amélioration des plantes et technologie des semences
- BTSA Technologies végétales spécialité protection des cultures

- Brevet de technicien supérieur (BTS) Industries céréalières *dernière session d'examen en 2010 (hors académie)*

- Certificat de spécialisation (CS) Agent de collecte approvisionnement *(hors académie)*
- CS Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel *(hors académie)*
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers *(hors académie)*
- CS Production cidricole *(hors académie)*

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

▪ En lycée public :

- Lycée agricole et viticole, CREZANCY (02)
- LEGTA de l'Oise, AIRION (60)
- LEGTA d'Amiens, COTTENCHY (80)

▪ En lycée privé :

- Lycée agricole Robert Schuman, CHAUNY (02) *sous contrat*

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Collection Voie Pro « Les métiers de l'agriculture et de la forêt »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Productions aquacoles

En 3 ans

Ce bac pro forme des ouvriers hautement qualifiés en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine... et activités liées (transformation, commercialisation).

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

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

► DEBOUCHES

Le titulaire de ce bac pro peut devenir : ouvrier hautement qualifié, responsable technique d'unité de production, adjoint de chef d'exploitation ou responsable d'une exploitation de petite taille. Son diplôme lui permettra éventuellement de s'installer à son compte.

METIER ACCESSIBLE

- Aquaculteur(trice)

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Productions animales.

Qualités requises :

- Sens de l'observation et de la rigueur
- Capacité d'anticipation
- Bonne connaissance du comportement du poisson
- Savoir gérer le stress
- Sens commercial



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	126	2h25
Physique et chimie	126	2h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	279	4h
Sciences et techniques des équipements/Equipements hydrauliques	56	1h
Aquaculture	309	4h50
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

La formation met l'accent sur la commercialisation et la gestion de l'entreprise aquacole.

- **Planning prévisionnel de production** : les cycles de reproduction, les besoins alimentaires et en oxygène, le suivi sanitaire des élevages.
- **L'expédition d'espèces vivantes**, la mise en valeur des produits pour la mise sur le marché.
- **Les matériels et les équipements** ainsi que leur entretien (installation électrique, moteur thermique...).
- **Économie appliquée** : l'évolution de la production aquacole nationale et mondiale, les politiques et la réglementation en aquaculture, le fonctionnement de l'entreprise dans son environnement social, économique et technique.
- **Biophysique** : le climat, les marées, la houle...
- **Diagnostic global de l'entreprise** : points forts et faibles, objectifs et hypothèses d'amélioration.
- **Techniques commerciales de la filière aquacole** : études de marché, produit, politique de prix, réseaux de distribution...

- **Gestion de l'entreprise** : outils de gestion et notions juridiques et fiscales. Comptabilité et documents comptables (bilan, compte de résultat), diagnostic financier. Organisation du travail et gestion de la main-d'oeuvre.

➤ EXAMEN

Domaine professionnel :

- Le milieu professionnel, coeff. 4.
- Pratiques professionnelles, coeff. 3.
- Sciences appliquées et technologie, coeff. 3.

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4.

➤ STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

➤ POURSUITE D'ETUDES

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 (*hors académie*)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

▪ En lycée privé :

- MFR des Etangs de la Haute-Somme, ECLUSIER-VAUX (80) *sous contrat*

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « S'occuper d'animaux »
- Collection Clips métiers « Aqua et Agri Culture »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

BAC pro Productions horticoles

option productions florales et légumières

En 3 ans

Le titulaire est ouvrier hautement qualifié ou responsable d'exploitation (généralement familiale). La production horticole recouvre les secteurs des productions florales, légumières et fruitières ainsi que la pépinière. Ce salarié se situe entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement ou le chef d'exploitation. En productions florales et légumières, il exerce son activité dans une exploitation spécialisée au service « espaces verts » des grandes villes. Il est chargé de la préparation du sol ou des substrats, de la plantation et des semis. Il veille au bon développement de la culture et apporte soins et traitements appropriés (irrigation, fertilisation...). Enfin, il participe à la récolte en respectant les critères de calibres et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits avant leur commercialisation.

► DEBOUCHES

L'horticulteur est parfois employé comme vendeur en jardinerie. Dans ce cas, il gère les stocks, calcule les prix de vente, s'assure de la qualité des plantes. Le titulaire de ce bac peut également gérer sa propre exploitation.

METIERS ACCESSIBLES

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

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Productions végétales.

Qualités requises :

- Avoir la « main verte »
- Sens de l'observation
- Avoir un certain sens pratique
- Sens des responsabilités



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	154	3h15
Physique et chimie	98	2h15
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	241	3h
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	76	1h
Sciences et techniques horticoles	355	5h50
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h50

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

Les modules d'enseignements généraux et les modules professionnels sont communs aux trois options du diplôme.

Enseignements communs :

- **Le fonctionnement d'une exploitation** : types d'exploitation, techniques horticoles (brise-vent, lutte contre le gel, abris, cultures sur sol et hors sol, semis, bouturage et greffage, alimentation en eau...) et leurs effets sur l'environnement.
- **Le fonctionnement d'un écosystème** : les différents acteurs (plantes, animaux...), leurs liens avec le milieu naturel, le rôle de l'homme dans ce milieu, l'impact des types de culture (eau, air, sol, paysage, biodiversité...).
- **Les phénomènes physiques et chimiques** (les engrais, l'eau, l'énergie mécanique, thermique, rayonnante ou électrique), le fonctionnement du végétal, son rythme de développement, sa germination. Les types de sol, leurs critères de qualité.
- **Les méthodes de vente et de distribution.**

Enseignements de l'option

- Gestion d'un atelier et gestion de l'exploitation, végétaux et produits horticoles, préparation à la mise en marché, conduite de productions de plein champ, conduite de productions sous abri.

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Formation en milieu professionnel, coeff. 4 :
 - diagnostic de l'entreprise dans son environnement
 - économie et politique des productions
 - gestion d'un atelier de production
 - gestion de l'exploitation

- Pratiques professionnelles, coeff. 3 :
 - végétaux et produits horticoles
 - préparation à la mise en marché
 - conduite de production de plein champ
 - conduite de production sous abri

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
 - Langues vivantes, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
 - Education physique et sportive, coeff. 1.
 - Mathématiques et sciences, coeff. 4 :
 - interprétation et traitement des données
 - connaissance des systèmes vivants
 - éléments de chimie du vivant, du sol et de l'environnement - énergétique
 - Sciences appliquées et technologie, coeff. 3 :
 - la plante, le sol, le climat
 - technologies horticoles
- ### Epreuves facultatives :
- Activités professionnelles
 - Communication
 - Activités culturelles

► POURSUITE D'ETUDES

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
- BTSA Technico-commercial spécialité végétaux d'ornement (*hors académie*)

- Certificat de spécialisation (CS) Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS Plantes à parfum, aromatiques et médicinales à usage artisanal ou industriel (*hors académie*)
- CS Production, transformation et commercialisation des produits fermiers (*hors académie*)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

En lycée public :

- Lycée horticole, RIBECOURT (60)
- LP Château Potel, LA FERTE-MILON (02)

En lycée privé :

- MFR, YSENGREMER (80) *sous contrat*

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture et de l'élevage »
- Collection Voie Pro « Les métiers de l'horticulture et du paysage »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Technicien conseil - vente en animalerie

En 3 ans

Le titulaire de ce bac pro trouve un emploi dans les entreprises et les établissements spécialisés dans la distribution d'animaux de compagnie, d'aliments, de produits et d'accessoires spécifiques à l'animalerie.

Il exécute ou contrôle l'exécution des tâches techniques et administratives liées à la vente. Placé sous les ordres d'un chef de secteur, d'un directeur ou d'un propriétaire de magasin, il travaille sous le contrôle d'un vétérinaire grâce à ses connaissances sur les caractéristiques et la santé des animaux. Il doit actualiser en permanence sa culture scientifique, technique et économique. Il veille aussi au respect de la réglementation relative à la protection des animaux qu'il reçoit.

► DEBOUCHES

Il travaille le plus souvent dans un magasin d'animaux de compagnie. Il peut également être employé en tant que représentant pour la vente d'animaux ou de produits pour animaux (sauf médicaments). Enfin, le titulaire de ce bac pro peut devenir chef de rayon.

METIERS ACCESSIBLES

- vendeur(euse) en animalerie
- vendeur(euse)

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Conseil vente.

Qualités requises :

- Sens commercial
- Goût du contact humain
- Sens des responsabilités
- Sens de l'observation
- Amour des animaux



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	103	2h15
Physique et chimie	91	1h50
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion commerciale	377	5h50
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion de l'entreprise et de l'environnement	28	0h50
Zootecnie/Animalerie	311	5h15
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h25

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

- **La biologie et l'écologie sont nécessaires à la mise en oeuvre des techniques animalières :** organisation et fonctionnement de la cellule, grandes fonctions vitales chez l'animal, principes de la communication et des mécanismes de régulation chez l'animal, agents pathogènes et moyens de lutte, interaction entre l'animal et son environnement.
- **Les espèces les plus commercialisées (oiseaux, mammifères, poissons) :** origines, les comportements, les besoins, la reproduction, les pathologies.
- **Les sciences physiques et la chimie** mettent l'accent sur la technologie des matériels et l'étude des paramètres physico-chimiques du bien-être de l'animal (composants de l'air et de l'eau, sources de chaleur, lumière, intensité sonore, hygrométrie...).
- **Les mathématiques et l'informatique** sont axés sur la résolution de problèmes (calcul de pourcentage, de puissance, résolution d'équation, calcul de statistiques, les

fonctions, la trigonométrie) et l'utilisation d'un tableur-grapheur, de logiciels de traitement de texte et de traitement statistique de données.

- **Etude du fonctionnement des entreprises** du secteur de l'animalerie à partir de cas concrets, de visites, d'intervenants. Apprentissage des techniques de vente en animalerie et la gestion commerciale du point de vente.
- **Négociation commerciale**, communication avec les fournisseurs, gestion des stocks, outils de gestion (bilan et compte de résultat).
- **Réglementation juridique**, mercatique, stratégie commerciale.

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Sciences techniques économiques, coeff. 6 :
 - mercatique et connaissance du secteur
 - gestion commerciale
 - connaissance de l'entreprise
 - techniques de vente en animalerie
- Pratiques professionnelles, coeff. 4 :
 - cadre juridique de la vente d'animaux
 - techniques animalières

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
- Langues vivantes, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et informatique, coeff. 2.
- Sciences physiques appliquées et technologie, coeff. 2.
 - connaissance de l'animal
 - connaissances scientifiques et techniques liées à l'environnement de l'animal

Epreuves facultatives :

- Langue vivante
- Communication
- Activités culturelles

► POURSUITE D'ETUDES

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 (BTS) Technico-commercial
- BTS Management des unités commerciales
- BTS Négociation et relation client

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

- **En lycée public :**
 - LPA d'Aumont, COUCY LA VILLE (02)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers du marketing, de la vente et de la pub », « S'occuper d'animaux »
- Collection Voie Pro « Vendre »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Technicien conseil - vente en produits horticoles et de jardinage

En 3 ans

Ce technicien conseil travaille en jardinerie ou au rayon spécialisé d'une grande surface. Placé sous les ordres d'un supérieur hiérarchique, il assume seul la vente ou assure l'encadrement technique et l'animation d'une équipe de vendeurs. Il prend en charge les produits horticoles et de jardinage, de leur arrivée au magasin jusqu'à leur vente (réception des produits, entretien des végétaux, mise en rayon, étiquetage). Après expérience, il peut devenir chef de rayon.

► DEBOUCHES

Vendeur spécialisé, il est employé en entreprise de distribution, au rayon d'une grande surface, dans l'agro-équipement et la fourniture pour l'agriculture.

METIERS ACCESSIBLES

- horticulteur(trice)
- vendeur(euse)

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Conseil vente.

Qualités requises :

- Goût du travail en équipe
- Bonne communication
- Sens des responsabilités
- Bon gestionnaire



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	130	2h25
Physique et chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion commerciale	363	5h50
Sciences économiques, sociales et de gestion / Gestion de l'entreprise et de l'environnement	28	0h50
Sciences et techniques des équipements/ Agroéquipements	33	0h50
Sciences et techniques horticoles	272	4h50
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		2h50

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

- **L'entreprise commerciale et son environnement :** gestion et fonctionnement, techniques commerciales.
- **Technique de vente et de merchandising :** aménagement, présentation et approvisionnement des lieux de vente, négociation-vente, suivi et développement des ventes, animation d'équipe, négociation-achat.
- **Mercatique d'une entreprise commerciale :** actions commerciales et promotionnelles, analyse du marché horticole et de jardinage, étude de marché, ciblage et positionnement de l'entreprise.
- **Gestion commerciale du point de vente :** gestions des stocks, maîtrise des documents commerciaux, utilisation d'outils de gestion.

- **Les produits horticoles vivants** : plantes d'intérieur et d'extérieur, entretien et suivi sur le point de vente, technique de présentation des végétaux.
- **Les produits de jardinage** : connaissance technique, savoir-faire liés aux produits de jardinage (matériels, outillage, engrais, produits phytosanitaires, fournitures de jardin et d'intérieur), préparation au certificat des distributeurs et applicateurs des produits anti-parasitaires.

➤ STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

➤ EXAMEN

Domaine professionnel :

- Le milieu professionnel, coeff. 4 :
 - connaissance de l'entreprise
 - gestion commerciale
 - produits de jardinage
 - produits horticoles vivants
- Pratiques professionnelles, coeff. 5 :
 - technique de vente et merchandising
 - produits horticoles vivants
 - produits de jardinage

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
- Langues vivantes, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 3.
- Mercatique, coeff. 2.

Epreuves facultatives :

- Langue vivante
- Communication
- Activités culturelles

➤ POURSUITE D'ETUDES

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 spécialité agrofournitures (*hors académie*)
- BTSA Technico-commercial spécialité végétaux d'ornement (*hors académie*)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

- **En lycée public :**
 - Lycée horticole, RIBECOURT (60)
 - LEGTA de l'Oise antenne de Beauvais, BEAUVAIS (60)
- **En apprentissage :**
 - MFR, LA CAPELLE (02) *privé sous contrat*

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers du marketing, de la vente et de la pub »
- Collection Voie Pro « Vendre », « Les métiers de l'horticulture et du paysage »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Technicien vente et conseil qualité en produits alimentaires

En 3 ans



Le technicien vente et conseil qualité en produits alimentaires gère les produits frais, ultra frais, surgelés, traiteur, de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente. La maintenance de la qualité repose sur ses connaissances technologiques. Des capacités d'animateur lui sont demandées pour mettre en oeuvre des propositions de promotion. Il suit les réglementations en vigueur concernant le produit, le point de vente, le consommateur et l'environnement pour les appliquer. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits pour en informer le client.

Il occupe des postes de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité d'un chef de rayon en grande surface, ou d'un gérant de magasin en très petite, petite et moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable. Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il pourra accéder à des postes de responsable de rayon ou gérant de magasin.

► DEBOUCHES

Il peut être adjoint ou responsable de rayon, vendeur de produits alimentaires dans les grandes et moyennes surfaces. Il peut également devenir gérant de magasin de proximité.

METIERS ACCESSIBLES

- commerçant(e) en alimentation
- vendeur(euse)

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Conseil vente.

Qualités requises :

- Sens de l'observation
- Goût du contact humain
- Goût du travail en équipe
- Qualités de gestionnaire

► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue vivante	126	2h25
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	98	2h15
Physique et chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion commerciale	399	5h50
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion de l'entreprise et de l'environnement	28	0h50
Génie des procédés des IAA	238	3h50
Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie	35	0h50
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h50

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

- **Milieu professionnel :** entreprise commerciale, gestion commerciale, les produits alimentaires, stockage, conservation, manipulation, traçabilité, composition et qualité.
- **Pratiques professionnelles :** techniques de vente et marchandisage, langue vivante appliquée, les produits alimentaires.
- **Mercatique.**

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

➤ EXAMEN

Domaine professionnel :

- Le milieu professionnel, coeff. 4 :
 - l'entreprise commerciale
 - gestion commerciale
 - les produits alimentaires
- Pratiques professionnelles, coeff. 5 :
 - technique de vente et merchandising
 - langue vivante appliquée
 - les produits alimentaires

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 3.
- Mercatique, coeff. 2.

Epreuves facultatives :

- Communication
- Activités culturelles
- Langue vivante

➤ POURSUITE D'ETUDES

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, spécialité produits alimentaires

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

▪ En lycée privé :

- LPA Saint-Joseph de Cluny, ESTREES-SAINT-DENIS (60)
sous contrat

▪ En apprentissage :

- MFR, LA CAPELLE (02) *privé sous contrat*

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers du marketing, de la vente et de la pub »
- Collection Voie Pro « Vendre »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

Bac pro Technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux

En 3 ans

Le technicien vente et conseil possède une culture scientifique, économique, technique et commerciale. Il réceptionne, stocke et contrôle la conservation des produits en respectant la réglementation relative au stockage, à la vente et à la circulation des vins et spiritueux. Une bonne connaissance des vins, de leur origine, de leur élaboration, de leurs qualités, de leurs conditions de consommation, ainsi que des caractéristiques particulières des spiritueux lui permettent de proposer des dégustations en utilisant le vocabulaire viticole et commercial approprié. Il sait communiquer avec aisance, y compris un argumentaire de vente dans une langue autre que le français. Enfin, il peut prospecter, gérer un fichier clients, négocier la vente et participer aux actions de fidélisation.

► DEBOUCHES

Le technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux est employé dans des magasins ou des rayons spécialisés par des producteurs, des coopératives, des caves, des négociants, des chaînes de magasins spécialisées ou dans la grande distribution. La pratique du conseil et de la vente se fait aussi à domicile, auprès de restaurants, de caves ou de particuliers, pour le compte de producteurs ou de négociants. Occasionnellement, des activités d'animation sur les foires lui sont confiées. A terme, il peut devenir responsable ou gérant de magasin, ou responsable d'un service de vente à domicile.

METIERS ACCESSIBLES

- commerçant(e) en alimentation
- vendeur(euse)
- viticulteur(trice)

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Conseil vente.

Qualités requises :

- goût du contact
- dynamisme
- vivacité d'esprit
- adaptabilité
- autonomie



► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Documentation		
Langue vivante	126	2h25
Histoire et géographie	141	2h25
Education socioculturelle	169	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-écologie	105	2h15
Physique et chimie	98	2h15
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion commerciale	368	5h
Sciences économiques, sociales et de gestion/Gestion de l'entreprise et de l'environnement	28	0h50
Viticulture et oenologie	202	3h
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		4h25

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- **Milieu professionnel** : entreprise commerciale, gestion commerciale, définition d'objectifs.
- **Vins et spiritueux**, caractéristiques, élaboration, techniques de fabrication et recherche de nouveaux produits, communication et valorisation d'un produit.
- **Pratiques professionnelles** : techniques de vente et merchandising, langue vivante appliquée, dégustation.
- **Mercatique**.

➤ STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

➤ EXAMEN

Domaine professionnel :

- Le milieu professionnel, coeff. 4 :
 - l'entreprise commerciale
 - gestion commerciale
 - les produits alimentaires
- Pratiques professionnelles, coeff. 5 :
 - technique de vente et merchandising
 - langue vivante appliquée
 - les produits alimentaires

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4.
- Langues vivantes, coeff. 1.
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 3.
- Mercatique, coeff. 2.

Epreuves facultatives :

- Communication
- Activités culturelles
- Langue vivante

➤ POURSUITE D'ETUDES

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 spécialité boissons, vins et spiritueux. (*hors académie*)

➤ OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

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

➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Collection Dossier « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers du marketing, de la vente et de la pub »
- Collection Voie Pro « Vendre »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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

BAC pro Travaux paysagers

En 3 ans



Ce diplômé est un salarié qualifié dans les entreprises paysagères, les services espaces verts des collectivités locales et des syndicats intercommunaux.

Il participe à la conduite d'un chantier paysager : il prépare et organise le chantier, assure l'exécution des travaux, utilise et entretient les matériels et les équipements. Il prépare la réalisation d'un espace paysager : il améliore les sols, établit le piquetage, met en place les voies et les réseaux, plante, installe l'irrigation, l'éclairage, le mobilier... Il entretient les espaces paysagers : il taille les végétaux, les arbres, les haies et désherbe les sols, les pelouses, les massifs. Il suit l'état sanitaire des végétaux et assure leur traitement. Il est en relation avec les différents partenaires de l'entreprise : clients, fournisseurs.

► DEBOUCHES

Il peut travailler dans des entreprises paysagistes ou dans le secteur public : services espaces verts des villes, collectivités territoriales, syndicats intercommunaux...

METIER ACCESSIBLE

- Ouvrier(ière) paysagiste

► ACCES A LA FORMATION

Après la 3^e, seconde professionnelle Nature-Jardin-Paysage-Forêt.

Qualités requises :

- Dextérité
- Patience
- Sens de l'observation
- Bonne communication

► PROGRAMME

Disciplines et activités	Durée horaire annuelle moyenne	Durée horaire hebdomadaire indicative
Enseignements généraux		
Français	135	2h
Langue Vivante	98	2h15
Histoire et géographie	113	2h15
Education socioculturelle	116	2h15
Education physique et sportive	154	3h15
Mathématiques	112	2h
Informatique	28	0h50
Biologie-Ecologie	182	3h25
Physique et Chimie	70	1h25
Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité		
Sciences économiques, sociales et de gestion / gestion de l'entreprise et de l'environnement	172	2h50
Sciences et techniques des équipements/ agroéquipements	72	1h
Aménagement/ Aménagements paysagers	414	6h
Non affecté	14	0h25
Activités pluridisciplinaires		3h25

► DESCRIPTIF DES ENSEIGNEMENTS

PROFESSIONNELS

- **Gestion d'un chantier de travaux paysagers** : devis, budget à gérer, cahier des charges, temps de main-d'oeuvre et approvisionnements, planification par type d'intervention.
- **Technologies paysagères et conduite de chantiers** : travaux d'aménagement, terrassement et préparation des sols (remblais, déblais, tassement, labour). Plantations, engazonnements particuliers (placage de gazon, bande de roulement). Mise en place des voies de circulation, de réseaux d'arrosage, de drainage, d'éclairage... et construction d'éléments comme les rocailles, les escaliers, les bassins.
- **Équipements** : tondeuse, matériel de semis, motoculteur, matériel de taille, d'élagage, réseau d'irrigation : comment les entretenir, diagnostiquer les pannes simples et effectuer de petites réparations.
- **Composition paysagère** : les formes, les volumes, les couleurs, les notions d'unité, d'harmonie. Réalisation de croquis d'aménagement. Comment analyser un paysage et

mesurer les conséquences d'un aménagement sur l'environnement.

- **Fonctionnement de l'organisme paysager** : la filière paysage et ses différents acteurs.
- **Connaissance des systèmes vivants** : les écosystèmes, leur fonctionnement, le rôle humain dans leur transformation.
- **Connaissance des végétaux, physiologie de la plante.**

► STAGE

14 à 16 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues dont 12 semaines prises sur la scolarité.

► EXAMEN

Domaine professionnel :

- Sciences appliquées et technologie, coeff. 3 :
 - le végétal dans son milieu : physiologie de la plante
 - fonctionnement et maintenance des matériels et équipements spécialisés
 - technologies paysagères
- Formation en milieu professionnel, coeff. 4 :
 - fonctionnement de l'organisme d'aménagement paysager dans son environnement
 - approche du paysage
 - gestion d'un chantier paysager
- Pratique professionnelle, coeff. 3 :
 - le végétal dans son milieu, connaissance des végétaux
 - conduite de chantier d'aménagement paysager

Domaine général :

- Expression et monde contemporain, coeff. 4 :
 - connaissance et pratique de la langue française
 - éducation culturelle et communication
 - monde contemporain
- Langues vivantes, coeff. 1 :
 - connaissance et pratique d'une langue étrangère
- Education physique et sportive, coeff. 1.
- Mathématiques et sciences, coeff. 4 :
 - interprétation et traitement des données
 - connaissance des systèmes vivants
 - éléments de chimie du vivant, du sol et l'environnement - énergétique

Epreuves facultatives :

- Activités professionnelles
- Communication
- Activités culturelles

► POURSUITE D'ETUDES

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
- BTSA Production horticole
- BTSA Technico-commercial spécialité végétaux d'ornement
(hors académie)

- Certificat de spécialisation (CS) Arrosage intégré (hors académie)
- CS Constructions paysagères
- CS Maintenance des terrains de sports et de loisirs (hors académie)
- Technicien supérieur en aménagement de terrains de sport (hors académie)

► OU SE FORMER EN PICARDIE

BAC PRO EN 3 ANS :

▪ En lycée public :

- Lycée horticole, RIBECOURT (60)
- LP Château Potel, LA FERTE MILON (02)

▪ En lycée privé :

- MFR, YZENGREMER (80) *sous contrat*

▪ En apprentissage :

- Lycée horticole, RIBECOURT (60)

► POUR EN SAVOIR PLUS

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après le CAP et le BEP » et « L'après bac pro »
- Collection Grand Angle « L'apprentissage en Picardie »
- Collection Dossier « Le dico des métiers »
- Collection Voie Pro « Agents techniques de la fonction publique », « Les métiers de l'horticulture et du paysage »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.
- Surfez sur le site internet : www.onisep.fr

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

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