

Cultivateur d'Avenir

Centre de formation pour adultes
et apprentis de Cibeins (01)

BAC PROFESSIONNEL PRODUCTIONS AQUACOLES



Durée de la formation
2 ans de la 1^{ère} à la Terminale



Effectif
24 places



Prochaine session
consulter www.cibeins.fr
pour connaître notre calendrier



Taux de réussite 2020
100 %



Formation adaptée aux personnes
en situation de handicap



Numéro RNCP
RNCP13876

Les objectifs

Le bac pro productions aquacoles permet d'acquérir des compétences techniques en élevage que ce soit en eau douce ou en eau de mer sur des poissons, des coquillages ou des crustacés. Cette formation prépare également à l'installation avec des compétences en gestion d'entreprise.

L'organisation

Les 2 années se composent chacune de 20 semaines en centre de formation et 27 semaines en entreprise ainsi que de 5 semaines de congés payés.

Les débouchés

Poursuite possible d'étude par voie scolaire ou en apprentissage : BTS Métiers de l'eau, BTSA Aquaculture, BTSA Gestion et maîtrise de l'eau, BTSA Sciences et technologies des aliments.

Entrer dans la vie professionnelle :
ouvrier aquacole, technicien aquacole, chef d'exploitation,
responsable de production



Les + de notre formation :

- parcours adapté à vos besoins et à votre projet
- accompagnement personnalisé
- diplôme du Ministère
- mises en situation en milieu professionnel
- une équipe enseignante volontaire et engagée dans l'encadrement des apprenants pour la réussite à l'examen
- une référente handicap (H+) pour accompagner les apprenants concernés

Le Référent H+

Son rôle ? Analyser les besoins spécifiques des personnes en situation de handicap et leur proposer des adaptations pédagogiques personnalisées.

Pour la réussite des apprenants, des ateliers d'individualisation peuvent ainsi être proposés : Soutien scolaire, méthodologie, remédiation cognitives...

Contact: Nathalie BEDANIAN – nathalie.bedanian@educagri.fr

Méthodes et modalités pédagogiques

Salle équipée de vidéo projecteur, paper-board, livret de suivi, supports de cours, outils collaboratifs, Wifi.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) selon le référentiel du Bac Pro Aqua. Formatives et pédagogiques : contrôles formatifs, bulletins d'appréciations scolaires de l'équipe pédagogique. Certificatives en cours de formation : CCF planifiés selon un calendrier annuel, coefficient 50% .

Prérequis / Conditions d'admission

Entretien / Test de positionnement pour évaluer les besoins en formation / Contrat d'apprentissage signé.

Formation gratuite

Gratuité de la formation pour les apprenants, coût de la formation prise en charge par les OPCO

Obtention du diplôme

50% du diplôme obtenu grâce aux CCF
50% du diplôme en Epreuves Terminales
Un minimum de 10/20 de moyenne générale

Remarque : Epreuve de contrôle pour les candidats ayant entre 8 et 10/20 de moyenne générale et à condition d'avoir obtenu une moyenne supérieure à 10/20 à l'épreuve d'évaluation de la pratique professionnelle (E7)

Notre offre de formation

- BTSa aquaculture
- BTSa ACSE
- BP REA
- formation agent cynophile de sécurité

Programme

Le programme de cette formation est encadré par un référentiel du Ministère de l'Agriculture. Il comprend plusieurs modules permettant l'acquisition des compétences visées par le diplôme.

Programme pédagogique

Modules de formation	Contenus
MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAUX	
Connaissance et pratique de la langue française	expression orale et écrite. découverte des œuvres littéraires.
Connaissance et pratique d'une langue étrangère	communiquer dans une langue étrangère, dans un contexte professionnel et dans sa vie quotidienne.
Education physique et sportive	développer son « capital moteur ».
Education socioculturelle et communication	s'initier à différentes formes d'expression et de communication
Connaissance du monde contemporain	se situer dans le monde actuel avec des repères historiques et géographiques pour comprendre le monde.
Hygiène et protection de la santé	Savoir adopter un comportement pour la protection de la santé.
MODULES PROFESSIONNELS	
Hygiène et sécurité	Apprendre à travailler en respectant les règles de sécurité pour préserver sa santé et celle du personnel intervenant sur la pisciculture avec une mention particulière concernant l'emploi de produits potentiellement dangereux.
Gestion d'une pisciculture	Organisation de la production en fonction des marchés, de la gestion du personnel ou des aspects administratifs d'une pisciculture.
Gestion du matériel	Choisir le matériel le plus adapté pour mettre en œuvre des techniques de pisciculture, utiliser le matériel en respectant les règles de sécurité, entretenir le matériel et le réparer si nécessaire.
La reproduction	Former l'apprenti aux diverses manipulations à réaliser pour reproduire les espèces présentes sur la pisciculture
L'élevage larvaire	Former l'apprenti pour qu'il soit capable de réaliser de façon autonome un élevage de juvéniles.
Le grossissement	Former l'apprenti pour qu'il acquière une autonomie sur la gestion d'un cycle de production.
La gestion sanitaire	Apprendre à observer le cheptel et détecter les anomalies les plus courantes. savoir intervenir et procéder à un traitement adéquat pour résoudre les problèmes rencontrés
La qualité de l'eau	Former l'apprenti à gérer et économiser la ressource en eau. Procéder à un rééquilibrage des paramètres physico-chimiques du milieu en pratiquant une fumure, un amendement ou une fertilisation.
Préparation d'une commande et relation avec la clientèle.	préparer le matériel nécessaire à une pêche, une expédition en vivant ou sous forme conditionnée. Apprendre à organiser la production en fonction des ventes et à gérer le stock.

En savoir plus...

www.cibeins.fr

CENTRE DE FORMATION DE CIBEINS

Domaine de Cibeins - 01600 MISERIEUX

☎ 04 74 08 88 22

accueil téléphonique : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

✉ epl.cibeins@educagri.fr

Mise à jour : avril 2022

