

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

AGRICULTURE / AMÉNAGEMENT / ÉLEVAGE / MER

Yann,
maraîcher

« Nous avons 2 500 m² de serres froides abritant des légumes et des salades en hivernés et des tomates en avril. Les produits sont livrés à une coopérative puis préparés et vendus sous sachets par la filière agroalimentaire. Le contrat d'exclusivité nous garantit des prix stables. C'est un métier assez physique c'est pourquoi un concessionnaire à réaliser une machine pour assister la plantation des légumes. Adaptée à l'écartement des allées des serres cet engin équipé de quatre sièges permet d'économiser beaucoup de temps et de fatigue. Pourquoi j'exerce ce métier ? On travaille avec des produits vivants, j'aime voir une plante évoluer depuis sa multiplication à sa croissance. »



CONDUITE DE PRODUCTIONS HORTICOLES (arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes)

© A. POTIGNON/ONISEP

OBJECTIFS

Il procède à la préparation du sol et à la plantation ou au semis, il surveille la croissance des plants. Il prend en charge l'arrosage, la veille sanitaire, la fertilisation... Il participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation.

→ L'élève apprend à utiliser et entretenir tracteurs, matériel d'irrigation, de pulvérisation, à contrôler l'ambiance d'une serre et à effectuer des réparations simples sur les équipements et les bâtiments.

Les connaissances acquises en gestion lui permettent de prendre toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, le choix de son mode de production, de ses fournisseurs, et les décisions d'investissements...

Il est capable de suivre la comptabilité et les dossiers administratifs de l'exploitation et d'établir des prévisions. Il peut participer à des activités de commercialisation. ■

QUELS MÉTIERS ?

Ce diplômé travaille comme :

- Employé - Employée hautement qualifié
- Chef - Cheffe d'équipe ou chef - Cheffe de culture

Ces professionnels peuvent exercer sur une exploitation horticole de pleine terre ou hors-sol, en maraîchage, en arboriculture ou en production de végétaux d'ornement.

Ce bac pro permet l'obtention de la capacité professionnelle agricole (CPA) nécessaire pour obtenir les aides de l'État et s'installer comme jeune horticulteur.

EN SAVOIR +

oniseptv.onisep.fr

Pour découvrir les métiers et les formations grâce aux 1 500 vidéos mises à votre disposition.

Les publications Onisep

- au CDI de votre établissement et dans les CIO
- à la librairie Onisep de Caen et sur le site www.onisep.fr

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

AGRICULTURE / AMÉNAGEMENT / ÉLEVAGE / MER

ÉTABLISSEMENTS

Lycée public :

50 Coutances - Lycée agricole de Coutances, tél 02 33 19 41 10

Lycée privé sous contrat :

 14 Creully-sur-Seulles - Institut Lemmonier, site de Saint Gabriel Brécy,
 tél. 02 31 46 72 00

ET APRÈS ?

Le bac professionnel permet l'entrée sur le marché du travail dès l'obtention du diplôme. Il est aussi possible de poursuivre ses études en :

- BTS Production horticole
- Certificat de spécialisation Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
- Certificat de spécialisation Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation

PRODUCTIONS

La seconde professionnelle est commune aux baccalauréats :

- Conduite et gestion de l'entreprise agricole
- Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
- Conduite et gestion d'une entreprise du secteur canin et félin
- Productions aquacoles
- Conduite et gestion de l'entreprise hippique
- Conduite de productions horticoles (arbres, arbustes, fruits, fleurs, légumes)
- Agroéquipement

LES ENSEIGNEMENTS PRO

- **Activité horticole** : filière, types de structures horticoles ;
- **Choix techniques** : fonctionnement du végétal cultivé, sol, climat, raisonnement des choix techniques : multiplication, irrigation, fertilisation, travail du sol, protection des cultures... ;
- **Choix des végétaux et produits horticoles** : identification et connaissance des végétaux, classification ;
- **Conduite de la production** : mise en œuvre et suivi d'une production, analyse des résultats, comparaison des productions... ;
- **Matériel et équipements horticoles** : choix et utilisation des matériels et des bâtiments, réglages, maintenance, connaissance de base en hydraulique, en électricité, en automatismes, en thermodynamique ;
- Conduite de chantier ;
- Gestion économique, comptabilité, notions de droit, fiscalité et gestion des ressources humaines.

À NOTER

- De 15 à 17 semaines de stages, dont 13 prises sur la scolarité, sur 3 ans.

RÉFORME EN COURS

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX LIÉS À LA SPÉCIALITÉ	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Sciences économiques sociales et de gestion	2 h 45
Sciences et techniques horticoles / agronomie	6 h
Sciences et techniques des équipements, Sciences et techniques professionnelles	2 h 15
ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	
Mathématiques, informatique, biologie, physique	5 h 45
Français, histoire-géographie, éducation socioculturelle	5 h 30
Enseignements à l'initiative de l'établissement	2 h 30
Langue vivante	1 h 45
EPS	1 h 45
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES : 29 h environ	
Activités pluridisciplinaires	2 h

Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.