



Formation
scolaire


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

 | EAU
SERVICE
PATRIMOINE
AGRICULTURE
COLLEGE - LYCEE - POST BAC

BAC PRO Productions Aquacoles

2 ANS D'ÉTUDES APRÈS UNE 2^{NDE} PRO AQUACULTURE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce Baccalauréat permet d'acquérir des connaissances générales, techniques et pratiques en aquaculture, agro-équipements, sciences économiques pour travailler dans des entreprises aquacoles spécialisées en productions de coquillages, de crustacés et en productions piscicoles marines ou continentales.

Aquaculture : production animale ou végétale en milieu aquatique

83%

TAUX DE
RÉUSSITE AU BAC

154
heures

D'AQUACULTURE
GÉNÉRALE ET
COMPARÉE

22
semaines

DE STAGE EN
ENTREPRISE

2
semaines

STAGE SANTÉ ET
DÉVELOPPEMENT
DURABLE



Un vrai changement par rapport au collège : des sorties pour visiter des entreprises, des stages, des vidanges d'étangs !

Chloé, BAC PRO Aquacole



ENSEIGNEMENTS

Sont étudiés les milieux de production, les produits aquatiques, l'économie de l'entreprise, les techniques de valorisation et de communication. Les productions abordées sont la salmoniculture, la conchyliculture, la pisciculture d'étang et les productions aquacoles nouvelles (pisciculture marine, élevage d'esturgeons, algoculture).



CONDITIONS D'ADMISSION

Ce BAC Pro se prépare en 3 ans après la classe de 3^{ème}. Les élèves entrent en seconde Pro Production Aquacole en vue de préparer cette spécialité. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.



DÉBOUCHÉS

Ouvrier(ère) spécialisé(e), chef(e) d'équipe, chef(e) de parc, responsable de station de conditionnement, responsable d'atelier de transformation, vendeur(euse), responsable d'exploitation ou d'entreprise aquacole.



POURSUITES D'ÉTUDES

BTS et BTSA.

DANS L'ÉTABLISSEMENT :
BTSA Aquaculture, BP JEPS guide moniteur de pêche, SIL milieu aquatique.



ATELIERS TECHNOLOGIQUES

Aquaculture d'eau douce s'appuyant sur 3 étangs, une écloserie et un espace d'aquarioculture permettant la production de poissons d'ornement d'eau chaude.

COLLÈGE/LYCÉE

Tel: 05 55 81 48 80
legta.ahun@educagri.fr



www.ahun.educagri.fr



la CREUSE
le Département