

VERS QUELS MÉTIERS?

- Conchyliculteur (élevage de coquillages : huîtres, moules, autres coquillages, ...)
- Pisciculteur marin (élevage de poissons : salmonidés, bar, daurade, turbot, ...)
- Eleveur de crevettes
- Algoculteur (culture d'algues)
- Écloserieur / nurseur (production de larves / élevage de juvéniles, de coquillages)

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3^{ème}
- possible aussi après un CAP maritime, un BEPA travaux aquacoles, ou un Bac Pro
- Aptitude médicale à l'exercice du métier de marin
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme du Ministère de la Transition Ecologique et de l'Éducation Nationale de niveau 4
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- Évaluations formatives écrites, pratiques, orales tout au long de la formation
- Edition de bulletins semestriels
- RNCP : N°2846 - Certif info : N°83425

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS aquaculture, technico-commercial en produits de la mer...

UN TREMPLIN POUR...

- Evoluer vers des postes de responsable de production
- S'installer en cultures marines comme chef d'exploitation

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 100 % de réussite à l'examen en juin 2020 (5 reçus sur 5 présentés)
- 100% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 0 % de taux de rupture de contrat d'apprentissage
- 6 mois après la formation :
20 % en poursuite de formation
80 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR CHALLANS
02 51 68 21 49
mfr.challans@mfr.asso.fr
www.mfrchallans.fr

BAC PRO CULTURES MARINES

sur
3 ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 54 semaines en centre de formation
- 62 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 2 semaines à la MFR
- 2 à 3 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Etablissement de production, d'expédition et de purification de coquillages, mais aussi des éclosiers, des nurseries, des fermes aquacoles, des organisations professionnelles, des établissements de commercialisation et de valorisation des produits marins.

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Préparation pour la mise en marché
- Utilisation des engins terrestres et des navires, maintenance du matériel
- Gestion de la production, des moyens matériels et humains, de l'économie et de la comptabilité de l'entreprise
- Commercialisation
- Détermination de la stratégie de l'entreprise

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Organiser la production
- Conduire la production
- Préparer les produits et assurer leur mise en marché
- Assurer la gestion de l'entreprise
- Communiquer

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques de production, économie et commercialisation, gestion, prévention santé environnement, biologie et écologie, réglementation, environnement professionnel, navigation

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Séjour dans un pays de l'Union Européenne : Erasmus +

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, histoire et géographie, arts appliqués – cultures artistiques, anglais, mathématiques et informatique, sciences physiques et chimiques, éducation physique et sportive.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

⁽¹⁾ Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire