

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS?

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

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3<sup>ème</sup>, un CAP ou un Bac Pro
- Possible aussi après une seconde professionnelle de l'enseignement maritime, un CAP maritime ou un Bac
- Maîtriser les savoirs de base (compter, lire et écrire en français)
- Aptitude médicale à l'exercice du métier de marin avant l'entrée en formation
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Diplôme de niveau 4, délivré par les Ministères de la Mer et de l'Éducation Nationale
- Pas de possibilité de modularisation par blocs de compétences
- Examen : 50% en contrôle en cours de formation / 50% épreuves ponctuelles en fin de cursus de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
- Évaluations formatives écrites, pratiques, orales tout au long de la formation
- Édition de bulletins semestriels
- RNCP : N°2846
- Date d'enregistrement : 20/09/2014
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2846/>
- Date d'échéance d'enregistrement : 01/01/2025

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS aquaculture, technico-commercial en produits de la mer, gestion et protection de la nature...

### UN TREMPLIN POUR...

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

### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1) (3)</sup>

- 75 % de réussite à l'examen en juin 2024 (6 reçus sur 8 présentés)
- 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2023-2024
- 6 mois après la formation : promotion 2022-2023 30 % en poursuite de formation
- 70 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 100 % en emploi
- Valeur ajoutée de la MFR sur : [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=08512366](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=08512366)
- 17 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : [www.mfrchallans.fr](http://www.mfrchallans.fr)

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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



#### SITE DE FORMATION

MFR CHALLANS  
 97 rue des Plantes  
 85300 CHALLANS  
 02 51 68 21 49  
[mfr.challans@mfr.asso.fr](mailto:mfr.challans@mfr.asso.fr)  
[www.mfrchallans.fr](http://www.mfrchallans.fr)

# BAC PRO CULTURES MARINES

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE ET MINISTÈRE DE LA MER

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
- 55 semaines en entreprise



### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 à 2 semaines à la MFR
- 2 à 4 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
- Stagiaire de la formation continue adulte

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Établissement de production, d'expédition et de purification de coquillages, mais aussi des écloséries, des nurseries, des fermes marines, des organisations professionnelles, des établissements de commercialisation et de valorisation des produits marins.

### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- A la production : mise en élevage, nourrissage, suivi des élevages, soins, tris, pêche, transport, 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 de l'entreprise
- Détermination de la stratégie de l'entreprise

## LA FORMATION EN MFR

*Établissement privé, associatif, en contrat avec l'État*

### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Raisonner des choix techniques d'une entreprise de cultures marines en lien avec des enjeux écologiques terrestres et maritimes
- Organiser la conduite technique d'une entreprise de cultures marines
- Réaliser la mise en œuvre de la production (approvisionnement, mise en élevage, suivi de l'élevage,...)
- Entretenir les installations (locaux, matériels, parcs et bassins...)
- Préparer les produits et assurer leur mise en marché
- Assurer la gestion de l'entreprise

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Biologie-écologie, techniques de production, moyens de production terrestres et nautiques, économie et commercialisation, gestion, prévention santé environnement, réglementation, développement durable.
- Titres professionnels maritimes supplémentaires : formation sécurité en mer pour l'embarquement sur les navires de cultures marines, enseignement médical et permis bateau

#### MOBILITE

- Séjours collectifs de mobilité
- Possibilité de réaliser un stage professionnel de quelques semaines dans une entreprise aquacole d'un autre pays de l'Union Européenne – Erasmus +

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, histoire et géographie et enseignement moral et civique, mathématiques, informatique, sciences physiques et chimiques, anglais, éducation physique et sportive, arts appliqués

#### MÉTHODES MOBILISÉES <sup>(1)</sup>

(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

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850105985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément.

Numéro siret : 786 390 211 000 13