

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

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

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après la 3^{ème}, 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 ⁽¹⁾

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
- Evaluations formatives écrites, pratiques, orales tout au long de la formation
- Edition de bulletins semestriels
- RNCP : N° 40097
- Date d'enregistrement : 01/01/2025
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40097/>
- Date d'échéance d'enregistrement : 31/12/2029

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 ^{(1) (3)}

- 71 % de réussite à l'examen en juin 2025 (5 reçus sur 7 présentés)
- 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2023-2024
- 6 mois après la formation : promotion 2023-2024
50 % en poursuite de formation
50 % sur le marché de l'emploi dont :
100 % en emploi
- Valeur ajoutée de la MFR sur :
https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=08512366
- 17 % de taux de rupture global 2023-2024 des contrats d'apprentissage du centre de formation

TARIFS ⁽¹⁾

- 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

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référente 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
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

- Etablissement 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

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

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, ...)
- Entretien des 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 ⁽¹⁾

(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