

REPUBLIQUE FRANCAISE
MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DU DEVELOPPEMENT DURABLE
ET DE L'ENERGIE

DIRECTION DES AFFAIRES MARITIMES

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
Spécialité
CULTURES MARINES

Arrêté du 22 août 2014

NOR : DEVT1416529A

MISE A JOUR DU DOCUMENT

<i>Numéro de la modification</i>	<i>Date</i>	<i>Numéro de la page remplacée</i>	<i>Numéro de la page de remplacement</i>	<i>Référence de la modification</i>
1	31/08/15	3A 38A 40A 82A 84A 101A 102A 104A 105A 111A	3B 38B 40B 82B 84B 101B 102B 104B 105B 111B	Arrêté du 12 juin 2015 Arrêté du 9 juillet 2015

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

SPÉCIALITÉ CULTURES MARINES

SOMMAIRE

Arrêté de création	Page	4 A
Annexe I		
Annexe I.1 Référentiel des activités professionnelles	Page	8 A
1. Aspects du métier	Page	9 A
2. Identification des activités professionnelles et de leurs fonctions principales...	Page	13 A
3. Description des activités professionnelles	Page	14 A
Annexe I.2 Référentiel de certification	Page	18 A
1. Organisation du référentiel de certification	Page	19 A
2. Mise en relation du référentiel d'activités professionnelles et des capacités et compétences.....	Page	20 A
3. Les compétences.....	Page	21 A
4. Mise en relation des capacités et compétences terminales et des connaissances technologiques et organisationnelles associées	Page	35 A
5. Connaissances technologiques et organisationnelles associées	Page	36 A
6. Unités constitutives du référentiel de certification.....	Page	38 B
Annexe II Référentiel de formation	Page	42 A
1. Champs de savoir	Page	44 A
2. Organisation de la formation en milieu professionnel.....	Page	76 A
Annexe III Horaires d'enseignement	Page	81 A
Annexe IV Règlement d'examen	Page	83 A
Annexe V Définition des épreuves	Page	85 A
Annexe VI Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités	Page	111 B

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'écologie, du développement
durable
et de l'énergie

Arrêté du 22 août 2014

portant création de la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance

NOR : DEVT1416529A

La ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, la ministre de l'éducation nationale de l'enseignement supérieur et de la recherche et le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du gouvernement,

Vu le code de l'éducation, et notamment les articles R. 342-1 à R. 342-8 et les articles D. 337-51 à D. 337-94 ;

Vu le code du travail, et notamment la quatrième partie et la sixième partie ;

Vu le décret n° 2010-130 du 11 février 2010 modifié relatif à l'organisation et aux missions des directions interrégionales de la mer ;

Vu le décret n° 2010-1582 du 17 décembre 2010 modifié relatif à l'organisation et aux missions des services de l'État dans les départements et les régions d'outre-mer, à Mayotte et à Saint-Pierre-et-Miquelon ;

Vu l'arrêté du 29 juin 2006 relatif au niveau d'anglais requis pour l'entrée en formation conduisant à la délivrance de titres de formation professionnelle maritime ;

Vu l'arrêté du 23 janvier 2009 modifié relatif à l'épreuve de contrôle de l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux champs professionnels prévus à l'article D. 333-2 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 8 juillet 2009 relatif à la durée des contrats d'apprentissage pour la préparation du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 8 avril 2010 relatif aux épreuves obligatoires de langues vivantes dans les spécialités du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 12 mai 2011 relatif aux agréments des prestataires délivrant une formation professionnelle maritime ;

Vu l'avis du comité spécialisé de la formation professionnelle maritime du 28 janvier 2014 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'enseignement agricole du 17 avril 2014 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 16 mai 2014 ;

Vu l'avis du Comité national de la conchyliculture du 4 août 2014 ;

Arrêtent :

Bac Pro CM	Arrêté du 22 août 2014	4 A
------------	------------------------	-----

Article 1

Il est créé la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.
La seconde professionnelle de cette spécialité est rattachée au champ professionnel « métiers de la mer ».

Article 2

La spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel est préparée dans les établissements relevant de la compétence du ministre chargé de la mer.
Elle peut également être préparée dans les établissements relevant de la compétence du ministre chargé de l'éducation ou du ministre chargé de l'agriculture ainsi que dans les établissements agréés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 12 mai 2011 susvisé.

Article 3

Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de cette spécialité de baccalauréat professionnel sont définis en annexe I.1 et I.2 au présent arrêté (1).
Les unités constitutives du référentiel de certification du baccalauréat professionnel spécialité « cultures marines » sont définies en annexe I.2-6 au présent arrêté (1).

Article 4

Le référentiel de formation de la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel est défini en annexe II au présent arrêté (1).
Les horaires de formation applicables à la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel sont fixés par l'annexe III (1).

Article 5

Le règlement d'examen est fixé à l'annexe IV au présent arrêté (1).
La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe V au présent arrêté (1).

Article 6

L'admission à l'issue de la classe de troisième et la progression dans le cycle conduisant à la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel s'effectuent conformément aux dispositions de l'article D. 337-56, troisième alinéa, du code de l'éducation.
L'accès à la classe de première professionnelle est ouverte en priorité aux candidats issus de la classe de seconde professionnelle « cultures marines » ainsi qu'aux titulaires d'un diplôme ou un titre de niveau V dans une spécialité en cohérence avec la spécialité du baccalauréat professionnel préparée.

Article 7

Les autres candidats peuvent également être admis sur décision de positionnement prise par le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer dont dépend l'établissement de formation, après avis de l'équipe pédagogique, conformément aux dispositions de l'article D. 337-62 du code de l'éducation.

Article 8

Pour les élèves relevant de la formation initiale scolaire, la durée de la formation en milieu professionnel est de 20 semaines comprenant cinq semaines en seconde professionnelle, huit semaines en première professionnelle et sept semaines en terminale professionnelle.

La formation en milieu professionnel comprend des stages de formation en entreprise définis en annexe II.2-1.5 du présent arrêté (1) ainsi que des stages pratiques nécessaires à l'obtention des titres maritimes visés par le cursus de la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel, dont les objectifs, les modalités d'organisation, de fonctionnement et d'évaluation sont précisés par instruction du ministre chargé de la mer.

La durée minimale de la formation en milieu professionnel pour les candidats positionnés par décision du directeur interrégional de la mer, dont dépend l'établissement de formation, est de dix semaines pour les candidats issus de la voie scolaire et de quatre semaines pour ceux issus de la formation professionnelle continue en situation de première formation ou de reconversion.

Article 9

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de la mer arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

La liste des pièces à fournir lors de l'examen est fixée par le recteur conjointement avec le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer dont relève l'établissement de formation.

Article 10

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou sous la forme progressive, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Le choix de l'une ou l'autre de ces modalités est définitif.

Il mentionne également l'épreuve facultative qu'il souhaite présenter.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités auxquelles il souhaite se présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Article 11

L'épreuve obligatoire de langue vivante porte obligatoirement sur l'anglais.

Article 12

La spécialité du baccalauréat mentionnée à l'article 1er du présent arrêté est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Article 13

La première session d'examen de la spécialité « cultures marines » du baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, a lieu en juin 2017.

Article 14

L'arrêté du 30 septembre 2004 portant création et fixant les modalités de préparation et de délivrance du baccalauréat professionnel spécialité « cultures marines » est abrogé à compter du 1^{er} septembre 2016.

La dernière session de cet examen a lieu en juin 2016.

Article 15

Toute note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 30 septembre 2004 précité est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante, de même libellé, de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Les correspondances entre épreuves sont précisées en annexe VI du présent arrêté.

Article 16

La directrice des affaires maritimes, les directeurs interrégionaux de la mer et les directeurs de la mer au ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, la directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs au ministère de l'éducation nationale de l'enseignement supérieur et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt au ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 22 août 2014

*La ministre de l'écologie, du
développement durable et de l'énergie,
Pour la ministre et par délégation :
L'adjoint à la directrice des affaires
maritimes
H. Brulé*

*La ministre de l'éducation nationale, de
l'enseignement supérieur
et de la recherche
Pour la ministre et par délégation :
La directrice générale de
l'enseignement scolaire
F Robine*

*Le ministre de l'agriculture, de
l'agroalimentaire et de la forêt, porte-
parole du gouvernement,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'enseignement
et de la recherche
M. Riou-Canais*

(*) Les annexes peuvent être consultées ou téléchargées sur le site de l'UCEM, 38 rue Gabriel-Péri, BP 90303, 44103 Nantes Cedex 04 (mél : ucem.igem@developpement-durable.gouv.fr, site internet : www.ucem-nantes.fr).

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité
CULTURES MARINES

ANNEXE I

ANNEXE I.1

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

1. ASPECTS DU METIER

1.1. CHAMP D'ACTIVITÉ

Définition

Le titulaire du baccalauréat professionnel spécialité cultures marines gère des entreprises ou des unités de production d'espèces vivant en eau de mer et met en marché des produits des cultures marines.

Contexte professionnel

Emplois concernés à terme

- Chef d'exploitation ;
- Responsable d'une unité de production autonome ;
- Responsable technique et commercial de la mise en marché des produits.

Types d'entreprises où se situent ces emplois

Principalement des établissements conchylicoles, des établissements d'expédition et de purification, mais aussi des écloseries, des nurseries, des fermes aquacoles, des organisations professionnelles, des établissements de commercialisation et de valorisation de produits marins.

Les entreprises concernées peuvent assurer la production, la valorisation, l'achat, la vente en gros, le stockage, la purification, l'expédition ...

Secteur d'activité économique

Selon la nomenclature d'activités et produits de l'INSEE (NAF 2008), pour le secteur « Pêche et aquaculture » cette activité entre dans la classe "03.21Z : Aquaculture en mer". Elle peut être ici précisée en :

- conchyliculture (élevage de coquillages : huîtres, moules, autres coquillages ...).
- pisciculture marine (élevage de poissons : salmonidés, bar, daurade, turbot ...).
- pénéculture (élevage de crevettes).
- algoculture (culture d'algues macrophytes, d'algues microphytes (phytoplancton)).
- écloserie : production de larves.
- nurserie : élevage de juvéniles.
- aquariologie.

Place dans l'organisation de l'entreprise

Le titulaire du baccalauréat professionnel spécialité cultures marines est amené à exercer des activités de conception, de conduite et d'exécution de l'ensemble des tâches liées à la production, au conditionnement, à la commercialisation et à la valorisation des espèces marines. Après une expérience professionnelle il pourra exercer des fonctions de chef d'exploitation. Il possède la capacité professionnelle exigée pour obtenir notamment une autorisation d'exploitation de cultures marines.

Environnement technique de l'emploi

Selon les productions réalisées et les sites où elles sont pratiquées, celles-ci peuvent nécessiter l'utilisation de moyens de transport nautiques et terrestres, de machines de traitement et de conditionnement des produits, de systèmes de circulation et de traitement de l'eau, d'instruments de mesure des paramètres des milieux d'élevage.

Le titulaire du baccalauréat professionnel, spécialité cultures marines exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées aux :

- données biologiques et zootechniques ;
- caractéristiques des milieux marin et terrestre côtier ;
- normes de qualité et de salubrité relatives au milieu et au produit ;
- réglementations et usages de mise en marché ;
- réglementations de la circulation des moyens de transport et de la sécurité du travail.

Milieu physique et conditions de travail

Les cultures marines se pratiquent dans des sites qui se trouvent soit en mer, constamment immergés ou découvrant avec les marées, soit à terre, en bassins naturels ou en milieu intégralement contrôlé.

Les productions des cultures marines nécessitent des activités physiques intenses, la plupart du temps en milieu marin, tout au long de l'année, rythmées par les marées dans certaines régions. Les horaires de travail sont très variables, que ce soit pour la production des espèces ou l'activité commerciale.

Emplois visés

Il s'agit au départ, suivant la taille et la structure des entreprises, des emplois de salarié suivants :

- adjoint du chef d'une exploitation ;
- responsable technique d'une unité de production, dans une entreprise ;
- responsable technique et commercial d'une unité de mise en marché des produits vers les différents points de vente.

Après une expérience professionnelle, les intéressés peuvent avoir accès à des emplois de salarié à prérogatives accrues, d'associé au sein d'une structure sociétaire familiale ou non, ou encore d'exploitant individuel :

- chef d'exploitation ;
- responsable d'une unité de production autonome ;
- responsable technique et commercial de la mise en marché des produits.

1.2. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS

Les fonctions

Quelques grandes fonctions peuvent être identifiées sachant toutefois que le découpage adopté est artificiel, ces différentes fonctions et les tâches sous-jacentes s'interpénétrant souvent :

- détermination de la stratégie de l'entreprise ;
- réalisation des opérations nécessaires à l'obtention des produits finaux (reproduction, alimentation, soins, sélection, préparation ...) ;
- gestion de la production, des moyens matériels et humains, et de l'économie de l'entreprise ;
- commercialisation ;
- communication.

Les tâches

Fonction détermination de la stratégie de l'entreprise

Le titulaire du baccalauréat professionnel, spécialité cultures marines situe l'exploitation dans son environnement en analysant les caractéristiques, contraintes et potentialités de :

- l'environnement physique (site, entreprises, équipements existants, ...) ;
- l'environnement économique (marché, approvisionnements, financement, ..) ;
- l'environnement juridique (réglementation, structure de l'entreprise, ...)
- l'environnement social (organisations professionnelles, services de recherche ou d'appui, administrations, collectivités locales, organismes de formation ...).

Il raisonne le développement de l'exploitation, notamment en phase d'installation et de modernisation, en fonction de ses objectifs, de la stratégie choisie et de l'évaluation précédente :

- choix d'un produit initial et d'un produit final ;
- choix d'une technique et d'un plan de production ;
- choix des moyens de production (sites, personnel, matériel, ...) ;
- choix d'une stratégie commerciale (partenaires, clients, mode de distribution et de commercialisation).

Fonction production

Elle est caractérisée par des tâches et contraintes communes à toutes les activités d'élevage (ou de culture) d'êtres vivants, toutefois une grande variabilité des tâches de détail existe. Selon la production considérée, certaines des activités listées ci-dessous peuvent ne pas exister, toutefois les activités de production sont accomplies en recherchant l'optimum d'efficacité, de qualité, d'ergonomie, de sécurité et en respectant la réglementation sur la protection de l'environnement et en réagissant de manière appropriée.

- Planification des tâches.
- Etablissement d'un calendrier zootechnique de production.
- Implantation, recherche et négociation de site, aménagement de celui-ci.
- Préparation du support de production.
- Approvisionnement en individus dont reproduction.
- Mise en élevage.
- Nourrissage.
- Suivi des élevages, comptage, échantillonnage.
- Protection et soins : observation et appréciation de l'état d'une unité de production, de la qualité de l'eau, de l'état de développement d'un lot, de l'état sanitaire d'un lot, intervention opportune en fonction des observations réalisées ...

- Récolte et conditionnement des produits, dans le respect des normes de qualité et de salubrité.
- Transport et transfert des produits.
- Préparation des produits pour la mise en marché : affinage, contrôle de la qualité, purification, contrôle de la salubrité, conditionnement et transport, expédition.
- Enregistrement, calcul et interprétation des principaux critères de production, réaction appropriée.
- Utilisation des engins terrestres ou des navires, des équipements à moteurs électriques.
- Maintenance du matériel, des équipements, des installations et des bâtiments.

Fonction commercialisation

- Elaboration d'un plan de marchéage : politique de produit, politique de prix, politique de distribution et politique de communication.
- Mobilisation des moyens nécessaires à la mise en œuvre de la commercialisation.
- Prospection de la clientèle.
- Prise et exécution d'une commande.
- Négociation et vente.
- Mobilisation des moyens nécessaires à la mise en œuvre de la commercialisation.

Fonction gestion

C'est la gestion courante des tâches ci-dessus.

- Préparation et communication des supports de planification des activités.
- Préparation des supports de suivi des paramètres et des élevages.
- Préparation des supports de l'occupation des bassins ou des parcs.
- Gestion d'une production.
- Gestion du personnel.
- Gestion du matériel.
- Gestion financière.

Fonction communication

Elle nécessite l'utilisation des outils de communication usuels dans les relations avec les partenaires de l'entreprise.

- Formation pratique et coordination de l'équipe de travail.
- Mise en place et communication d'une procédure.
- Compte-rendu d'activité.
- Tutorat des stagiaires.
- Relations commerciales.
- Information et formation permanentes.
- Accomplissement de démarches.

2. IDENTIFICATION DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DE LEURS FONCTIONS PRINCIPALES

Activité professionnelle 1

1. Organisation d'une production

- 1.1. Identification des contraintes et des caractéristiques.
- 1.2. Choix stratégique d'une production.
- 1.3. Obtention et organisation des moyens de production.

Activité professionnelle 2

2. Conduite d'une production

- 2.1 Obtention des produits de départ.
- 2.2 Mise en élevage.
- 2.3 Nourrissage.
- 2.4 Protection et soins.
- 2.5 Suivi zootechnique.
- 2.6. Obtention du produit fini.
- 2.7 Transport des produits d'élevage.

Activité professionnelle 3

3. Préparation des produits et mise en marché

- 3.1 Affinage.
- 3.2 Contrôle de la qualité.
- 3.3 Purification.
- 3.4 Contrôle de la salubrité.
- 3.5 Conditionnement.
- 3.6 Présentation des produits.
- 3.7 Prospection de la clientèle.
- 3.8 Négociation et ventes
- 3.9 Prise et exécution des commandes.
- 3.10 Expédition et mise en marché.

Activité professionnelle 4

4. Gestion

- 4.1 Gestion de l'organisation du travail.
- 4.2 Gestion d'une production de cultures marines.
- 4.3 Gestion du matériel et des produits.
- 4.4 Gestion des ressources humaines.
- 4.5 Gestion comptable et financière.

Activité professionnelle 5

5. Communication

- 5.1 Compréhension d'un message émis et reçu.
- 5.2 Utilisation d'un langage technique.
- 5.3 Rédaction d'un rapport ou d'un document.

3. DESCRIPTION DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES (AP)

AP1. Organisation d'une production			
TACHES	SITUATIONS INITIALES	CONDITIONS DE REALISATION	RESULTATS ATTENDUS
1.1. Identification des contraintes et des caractéristiques.	Ressources humaines. Ressources matérielles. Conditions d'accès au DPM Caractéristiques d'élevages Caractéristiques environnementales Contraintes réglementaires environnementales, financières, foncières.	Marché de l'emploi Qualification du personnel Dossiers d'installation Etude environnementale Espèces adaptées à l'élevage AOT du DPM	Toutes les contraintes sont clairement identifiées et les moyens humains et techniques sont prévus.
1.2. Choix stratégique d'une production.	Ressources humaines. Ressources matérielles. Caractéristiques d'élevages Caractéristiques environnementales Contraintes réglementaires environnementales, financières, foncières. Protocoles. Marché.	Ressources humaines. Ressources matérielles. Accès au DPM Caractéristiques d'élevages Conditions environnementales Réglementation. Protocoles. Marché.	Le site est adapté à la production. La production répond au marché. La réglementation est respectée
1.3. Obtention et organisation des moyens de production.	Site. Réglementation. Moyens de production.	Site. Réglementation. Moyens de production. Moyens humains. Produits d'élevage. Règles de sécurité.	Les moyens de production sont réunis et adaptés au site et à la production.

AP2. Conduite d'une production			
TACHES	SITUATIONS INITIALES	CONDITIONS DE REALISATION	RESULTATS ATTENDUS
2.1 Obtention des produits de départ.	Mode d'approvisionnement. Fournisseurs. Caractéristiques de l'espèce élevée. Plan de production. Contraintes environnementales.	Protocole d'approvisionnement et de production respecté.	L'approvisionnement est cohérent avec l'espèce choisie, le site, le protocole, le plan de production et la réglementation
2.2 Mise en élevage.	Matériels de production. Protocoles. Cheptel. Réglementation. Consignes d'hygiène et de sécurité.	Protocole de production et réglementation respectés.	La mise en élevage est en cohérence avec les exigences biologiques de l'espèce, les contraintes du site et la réglementation
2.3 Nourrissage	Caractéristiques de l'espèce. Stade de développement. Technique de nourrissage.	Contrôle du respect des protocoles de nourrissage.	Les techniques de nourrissage sont adaptées aux exigences de la production.
2.4 Protection et soins.	Consignes d'hygiène et de prophylaxie. Réglementation. Caractéristiques du site de production.	Contrôle du respect des protocoles d'hygiène et de prophylaxie.	Les opérations sont organisés et effectuées conformément aux règles et procédures établies en matière de sécurité, d'hygiène et de protection du cheptel et de l'environnement.
2.5 Suivi zootechnique	Protocoles. Réglementation. Matériels de mesure. Démarche qualité. Moyens de traçabilité.	Contrôle du respect des protocoles du suivi zootechnique dans le respect de la démarche qualité.	Les moyens mis en œuvre permettent le suivi de la croissance et de la qualité du cheptel dans le respect de la réglementation.
2.6. Obtention du produit fini.	Protocoles. Réglementation. Matériels de mesure. Démarche qualité. Moyens de traçabilité. Normes de qualité. Labels commerciaux. Normes sanitaires	Contrôle du respect des protocoles obtention de produits répondant aux normes définies.	Les produits finis correspondent aux prescriptions initiales.
2.7 Transport des produits d'élevage	Moyens de transports terrestres et maritimes. Réglementation. Cheptel. Consignes d'hygiène et de sécurité.	Moyens nautiques. Moyens terrestres. Normes sanitaires. Règles de sécurité.	Les moyens de transport sont adaptés aux produits vivants dans le respect de la réglementation et de la sécurité des personnes et du cheptel.

AP3 . Préparation des produits et mise en marché

TACHES	SITUATIONS INITIALES	CONDITIONS DE REALISATION	RESULTATS ATTENDUS
3.1 Affinage.	Produit. Site. Réglementation. Moyens techniques. Registre d'affinage	Protocoles d'affinage et réglementation respectés	Les produits affinés sont conformes à la réglementation.
3.2 Contrôle de la qualité.	Normes. Protocoles. Moyens techniques.	Respect des protocoles définis dans le système qualité.	Les produits sont conformes aux critères de qualité
3.3 Purification.	Réglementation. Normes. Protocoles. Moyens techniques. Installation de purification	Mise en œuvre du traitement de purification	Les produits sont purifiés des éléments pathogènes.
3.4 Contrôle de la salubrité.	Réglementation. Services techniques. Moyens de traçabilité.	Données d'analyses. Méthodologie.	Respect de la réglementation sanitaire. Les produits ne présentent pas de risques sanitaires
3.5 Conditionnement.	Réglementation sanitaire et commerciale. Moyens techniques. Moyens de traçabilité.	Protocoles. Système qualité. Equipements de conditionnement et de marquage des produits.	Respect des normes réglementaires et d'hygiène. Qualité de l'emballage.
3.6 Présentation des produits.	Normes d'hygiène et de sécurité. Moyens techniques.	Equipements conformes à la réglementation.	Les produits sont présentés dans le respect des normes d'hygiène et de commercialisation.
3.7 Prospection de la clientèle	Fichier client existant ou non.	Caractéristiques du marché. Attente de la clientèle.	Les clients sont identifiés.
3.8 Négociation et ventes	Produits. Données commerciales. Clients.	Négociation avec les clients et mise en valeur des produits.	Accord entre le client et le vendeur.
3.9 Prise et exécution des commandes.	Moyens techniques. Réglementation commerciale.	Délais. Produits disponibles. Commande traitée conformément aux conditions.	Conformité entre le bon de commande et l'exécution de la commande
3.10 Expédition et mise en marché.	Réglementation. Normes d'hygiène et de sécurité.	Moyens de transports. Respect de la commande et des délais. Produits conformes.	Expédition et commande conformes au respect de la réglementation et des normes d'hygiène et de sécurité

AP4 . Gestion			
TACHES	SITUATIONS INITIALES	CONDITIONS DE REALISATION	RESULTATS ATTENDUS
4.1 Gestion de l'organisation du travail.	Moyens humains. Équipes. Tâches à accomplir. Réglementation.	Respect de la réglementation du travail Définition des tâches et des moyens pour les réaliser;.	Les postes de travail sont correctement préparés et affectés. Les normes sont respectées.
4.2 Gestion d'une production de cultures marines	Produits. Zone d'élevage. Matériels et engins terrestres et nautiques,	Protocoles de cultures mis en oeuvre à l'aide des moyens techniques.	Les plans de productions sont correctement appliqués.
4.3 Gestion du matériel et des produits.	Approvisionnements. Stocks. Matières premières. Matériel,...	Inventaire des stocks et des matériels. Renouvellement en fonction des besoins et des prévisions.	L'état des stocks est correctement tenu à jour et maintenu.
4.4 Gestion des ressources humaines	Personnels et leurs qualifications. Réglementation. Equipements. Règle de sécurité. Tâches à effectuer.	Planifier les postes de travail. Gérer les personnels.	Les ressources humaines sont utilisées de manière optimum dans le respect de la réglementation du travail et des normes de sécurité.
4.5 Gestion comptable et financière.	Matériels. Documentation comptable et financière.	Réunir la documentation. Établir les documents comptables.	Les documents sont correctement renseignés.

AP5 . Communication			
TACHES	SITUATIONS INITIALES	CONDITIONS DE REALISATION	RESULTATS ATTENDUS
5.1 Compréhension d'un message émis et reçu.	Situation donnée. Messages et informations diverses.	Utiliser des moyens de communication. Vérifier sa réception.	Document correctement et proprement rédigé, reçu et compris..
5.2 Utilisation d'un langage technique.	Communication écrite ou orale adaptée à la situation.	Transmission d'un message à caractère technique à des interlocuteurs.	Expression claire et adaptée.
5.3 Rédaction d'un rapport ou d'un document.	Situation donnée. Notes. Documentation. Normes de transmission.	Rédiger un rapport ou un document à l'aide de moyens appropriés.	Les indices, causes, conséquences et mesures à prendre sont correctement rapportés.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité
CULTURES MARINES

ANNEXE I

ANNEXE I.2

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

1. ORGANISATION DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Le référentiel de certification du domaine professionnel du baccalauréat professionnel spécialité Cultures Marines résulte du référentiel des activités professionnelles.

Il établit la relation entre les fonctions principales, définies dans le référentiel des activités professionnelles et les capacités et compétences terminales du référentiel de certification du domaine professionnel.

Les capacités mises en relation avec les compétences terminales correspondantes sont précisées plus loin. Les compétences terminales sont évaluables lors de la certification et participent à la définition des objectifs de formation.

Le niveau devant être atteint pour chacune de ces compétences terminales est décrit. Elles se présentent sous forme de tableaux à trois colonnes spécifiant :

- les conditions fixées et les ressources fournies (données) ;
- ce que le candidat doit être capable de faire (compétence détaillée) ;
- les indicateurs de performances.

La colonne « données » précise les différentes ressources proposées de manière à permettre, au regard de chaque compétence terminale, le déroulement des activités demandées. Ces ressources sont de nature diverse : documentation, matériel, outillage, procédures, situations initiales.

La colonne « compétence détaillée » indique, chaque fois que cela est possible, les actions attendues pour justifier la compétence correspondante. Ces actions définies par des verbes doivent être mesurables et observables. L'ensemble des actions à organiser permettra de valider, à l'issue de la formation, les compétences terminales acquises. La possession du diplôme certifiera l'acquisition de ces compétences.

La colonne « indicateurs de performances » fixe les critères sur lesquels doit porter l'évaluation afin de certifier que la compétence est acquise.

Les différents tableaux constitutifs du référentiel de certification n'établissent pas de chronologie dans l'organisation des apprentissages. Néanmoins, au cours de la formation, ces situations mettront en œuvre nécessairement plusieurs compétences.

2. MISE EN RELATION DU REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DES CAPACITES ET COMPETENCES

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	CAPACITES	COMPÉTENCES TERMINALES
Toutes fonctions	C1. S'INFORMER	C11. Collecter l'information. C12. Décoder l'information technique ou scientifique.
Détermination de la stratégie	C2. ORGANISER	C21. Traiter des données. C22. Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production. C23. Préparer un processus de production ou de mise en marché.
Production Commercialisation	C3. REALISER	C31. Mettre en œuvre les moyens nécessaires à la production. C32. Réaliser et surveiller une production de cultures marines. C33. Mettre en marché des produits. C34. Effectuer les opérations de suivi financier de l'entreprise.
Gestion	C4. GERER	C41. Gérer une production et son environnement. C42. Gérer les moyens de production. C43. Gérer le budget de l'entreprise. C44. Gérer la commercialisation des produits.
Toutes fonctions	C5. COMMUNIQUER	C51. Produire et transmettre un document ou un message. C52. Négocier avec un partenaire.

3. LES COMPETENCES.

C1. S'INFORMER

C11. COLLECTER L'INFORMATION nécessaire à la reprise ou à la création d'exploitation, à l'analyse d'un site, d'une production, d'un équipement, d'un produit, d'un marché, du fonctionnement d'une entreprise.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles opératoires. - Appareils de mesure. - Observations directes : sur le produit, sur le terrain, sur le matériel. 	<p>C11.1 Recueillir des résultats de mesures ou d'observations.</p>	<p>Les protocoles sont respectés. Les informations sont complètes et suffisantes par rapport à la situation traitée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Listes, organigrammes de partenaires potentiels : organisations professionnelles, organismes scientifiques, structures de développement, organismes financiers, administrations, collectivités locales, fournisseurs, clients. 	<p>C11.2 Rechercher le ou les partenaires susceptibles de fournir l'information.</p>	<p>Les partenaires ressources sont correctement identifiés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Textes réglementaires. - Protocoles opératoires. - Plans, dossiers techniques. - Catalogues, notices. - Rapports de visite. - Documents comptables. - Documents scientifiques. - Presse spécialisée. - Annuaires. - Fichiers. - Banque de données, moyens informatiques, moyens de télécommunication. - Documents de suivi du marché. - Documents financiers. 	<p>C11.3 Sélectionner et référencer les différents documents se rapportant à un sujet donné.</p>	<p>Les documents se rapportant au sujet traité sont pertinemment choisis. Les références des documents sont mentionnées. Les moyens sont utilisés judicieusement et rapidement.</p>

C1. S'INFORMER

C12. DECODER L'INFORMATION TECHNIQUE OU SCIENTIFIQUE, les documents utilisant un langage symbolique ou codé.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Observations directes. - Dossier d'étude de site. - Plans cadastraux. - Cartes terrestres, cartes marines, cartes météorologiques. - Annuaires. - Documents techniques ou scientifiques. - Documents juridiques et réglementaires. 	<p>C12.1 Décoder l'information relative au site de production.</p>	<p>Les informations sont correctement interprétées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Observations directes. - Documents techniques et scientifiques. - Protocoles opératoires. - Textes réglementaires. 	<p>C12.2 Décoder l'information relative au produit et au processus de production.</p>	<p>Les informations sont correctement interprétées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Observations directes. - Dossiers techniques, plans et notices. - Textes réglementaires. 	<p>C12.3 Décoder l'information relative au matériel de production.</p>	<p>Les informations sont correctement interprétées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Documents comptables, financiers. - Textes réglementaires. 	<p>C12.4 Décoder l'information relative à l'économie de l'entreprise.</p>	<p>Les informations sont correctement interprétées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Panels. - Etudes de marché. - Dossiers de presse. - Textes réglementaires. 	<p>C12.5 Décoder l'information relative au marché.</p>	<p>Les informations sont correctement interprétées.</p>

C2. ORGANISER

C21. TRAITER DES DONNEES		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Observations. - Résultats. - Mesures. - Outils. - Critères. 	<p>C21.1 Classer des données.</p>	La classification des données est conforme aux instructions.
<ul style="list-style-type: none"> - Données. - Valeurs de référence, consignes, objectifs. 	<p>C21.2 Comparer des données à des valeurs de référence.</p>	La comparaison est correcte.
<ul style="list-style-type: none"> - Données. - Valeurs de références. - Outils. 	<p>C21.3 Etablir des tendances.</p>	Les tendances sont déterminées correctement.

C22. ANALYSER les caractéristiques, contraintes et potentialités de L'ENVIRONNEMENT DE LA PRODUCTION pour déterminer les choix stratégiques, dont l'implantation.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Situation nécessitant un choix. - Séries de données physiques et chimiques. - Séries de données biologiques. - Séries de données sanitaires. 	<p>C22.1 Analyser l'environnement biotique et abiotique.</p>	Le choix de données est pertinent. L'analyse est pertinente au regard de la situation donnée.
<ul style="list-style-type: none"> - Situation nécessitant un choix. - Caractéristiques du produit : biologiques, écologiques, sanitaires. - Séries de données phytotechniques ou zootechniques : approvisionnement, nutrition, croissance, sélection, protection. - Caractéristiques de matériel et d'équipements : capacités, contraintes d'emploi et de protection de l'environnement. 	<p>C22.2 Analyser l'environnement technique.</p>	Le choix de données est pertinent. L'analyse est pertinente au regard de la situation donnée.

C2. ORGANISER

Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<p>- Situation nécessitant un choix.</p> <p>- Séries de données sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'offre (concurrence) ; • la demande ; • le produit technique et commercial ; • la mise en marché et les circuits commerciaux ; • les partenaires institutionnels et financiers ; • la législation ; • la comptabilité ; • la stratégie de l'entreprise. 	<p>C22.3 Analyser l'environnement économique.</p>	<p>Le choix de données est pertinent. L'analyse est pertinente au regard de la situation donnée.</p>
<p>- Situation nécessitant un choix.</p> <p>- Législation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de l'installation ; • de l'environnement ; • sanitaire ; • du travail ; • de la circulation des engins ; • de la mise en marché ; • fiscale. 	<p>C22.4 Analyser l'environnement juridique.</p>	<p>Le choix de données est pertinent. L'analyse est pertinente au regard de la situation donnée.</p>
<p>- Situation nécessitant un choix.</p> <p>- Partenaires ressources : organisations professionnelles, organismes scientifiques, organismes financiers, administrations, collectivités locales, fournisseurs, clients, personnels.</p> <p>- Législation.</p>	<p>C22.5 Analyser l'environnement social.</p>	<p>Le choix de données est pertinent. L'analyse est pertinente au regard de la situation donnée.</p>

C2. ORGANISER

C23. PREPARER UN PROCESSUS DE PRODUCTION OU DE MISE EN MARCHÉ.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges. - Répertoire de moyens. - Coût. - Conditions du milieu. - Impact sur l'environnement. 	<p>C23.1 Déterminer les moyens techniques nécessaires à une production ou à une opération.</p>	Le choix des moyens est pertinent au regard de la situation donnée.
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques de l'offre et de la demande. - Répertoire des moyens : <ul style="list-style-type: none"> • pour la négociation (documents, échantillons...); • pour le transport ; • pour la vente. - Coûts. 	<p>C23.2 Déterminer les moyens techniques nécessaires à la mise en marché.</p>	Le choix des moyens est pertinent au regard de la situation donnée.
<ul style="list-style-type: none"> - Offres de partenaires financiers. - Projet. - Caractéristiques économiques de l'entreprise. 	<p>C23.3 Déterminer les moyens financiers nécessaires.</p>	La stratégie financière choisie est pertinente au regard de la situation donnée.
<ul style="list-style-type: none"> - Notices d'entretien. - Plan de production, calendrier. - Moyens. 	<p>C23.4 Préparer une opération de maintenance.</p>	Le choix de la méthode et des moyens est pertinent au regard de la situation donnée.

C2. ORGANISER

Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du site de production. - Calendrier des procédures. - Caractéristiques des produits de départ. - Caractéristiques du produit final. - Caractéristiques des moyens de production (personnel et matériel). - Exigences du marché. - Procédures. 	<p>C23.5 Planifier un processus de production ou une opération technique.</p>	<p>Les hypothèses formulées sont justifiées. Les procédures sont respectées. L'organisation proposée est réaliste par rapport à la situation donnée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques de la production. - Caractéristiques du produit. - Calendrier des procédures. - Caractéristiques de l'environnement économique. 	<p>C23.6 Planifier un processus de mise en marché.</p>	<p>L'organisation proposée (plan d'offre, plan de campagne, association, circuit, négociation) est adaptée à la situation donnée. Les procédures sont respectées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Données techniques relatives aux processus de production . - Données économiques relatives à la production ou à la commercialisation. - Données techniques relatives au produit. - Critères de qualité, de rendement. 	<p>C23.7 Identifier les points de contrôle relatifs aux processus et aux produits.</p>	<p>Les points à contrôler et les précautions à prendre sont correctement identifiés par rapport à la situation donnée.</p>

C3. REALISER

C31. METTRE EN ŒUVRE LES MOYENS NECESSAIRES A LA PRODUCTION.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Plan de production ou calendrier des tâches. - Protocoles opératoires. - Moyens : personnel, équipement, engins. - Caractéristiques des produits et du site. - Fiche de suivi des produits ou des paramètres. 	<p>C31.1 Réunir les moyens.</p>	<p>Les moyens réunis sont adaptés à la situation donnée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Notices. - Observations. - Moyens : personnel, équipement, engins. - Moyens de contrôle. 	<p>C31.2 Mettre en fonction et conduire les équipements et engins.</p>	<p>Les vérifications et opérations préparatoires éventuelles sont effectués correctement. Les paramètres de conduite sont contrôlés et les ajustements sont adaptés. Les règles de circulation sont respectées. Les procédures d'arrêt sont respectées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Notices, protocoles opératoires. - Eléments consommables. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C31.3 Assurer les opérations de maintenance ou de remédiation courantes.</p>	<p>Les opérations sont correctement conduites. Le matériel est en état de marche.</p>

C3. REALISER

C32. REALISER ET SURVEILLER UNE PRODUCTION DE CULTURES MARINES.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Protocoles opératoires. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C32.1 Mettre en œuvre les techniques d'obtention des produits de départ.</p>	<p>L'organisation est correcte. Les protocoles sont respectés. Les manipulations sont correctes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Souches, individus. - Protocoles opératoires. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C32.2 Réaliser une culture de phytoplancton.</p>	<p>L'organisation est correcte. Les protocoles sont respectés. Les manipulations sont correctes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques de la commande. - Livraison et prise en charge d'individus. - Moyens de l'entreprise. - Contraintes contractuelles. - Données. - Fiches de suivi d'élevage. 	<p>C32.3 Réceptionner une livraison d'êtres vivants.</p>	<p>La qualité et la quantité de la livraison sont vérifiées. Les conditions vitales sont assurées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Observations, mesures. - Ressources alimentaires. - Tables de rationnement. - Normes techniques. - Moyens de l'entreprise. - Données. - Fiches de suivi d'élevage. - Paramètres. 	<p>C32.4 Nourrir des êtres vivants.</p>	<p>Le rationnement est correctement établi. Le mode de distribution est adapté aux individus.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Observations, mesures. - Normes techniques. - Protocoles opératoires. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C32.5 Sélectionner et trier en lots.</p>	<p>La fréquence des tris et la définition des lots sont judicieux. Les protocoles sont respectés. Les manipulations sont correctes. Les conditions vitales sont assurées.</p>

C3. REALISER

Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Observations, mesures. - Normes techniques. - Protocoles opératoires. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C32.6 Apporter des soins courants à un élevage ou une culture.</p>	<p>Les soins sont adaptés. Les protocoles sont respectés. Les dispositions adoptées sont judicieuses.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Normes techniques. - Moyens de l'entreprise. - Protocoles opératoires. - Fiche de suivi de l'élevage. 	<p>C32.7 Récolter, manipuler ou transporter des êtres vivants.</p>	<p>Les manipulations sont correctes. Les protocoles sont respectés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Individus. - Observations, mesures. - Normes techniques. - Critères commerciaux. - Moyens de l'entreprise. - Caractéristiques du site, alimentation. - Fiche de suivi de l'élevage. 	<p>C32.8 Satisfaire à des critères de qualité.</p>	<p>Les critères sont respectés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Observations, mesures. - Individus. - Normes techniques, critères de tolérance. - Moyens de l'entreprise. - Fiche de suivi de l'élevage. 	<p>C32.9 Mesurer des paramètres techniques relatifs aux produits, au milieu ou aux équipements</p>	<p>Les mesures sont exactes et conformes aux critères.</p>

C3. REALISER

C33. METTRE EN MARCHÉ DES PRODUITS.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du marché. - Caractéristiques des produits, échantillons. - Caractéristiques de l'entreprise. 	<p>C33.1 Promouvoir les produits.</p>	<p>La présentation des produits est adaptée à la situation donnée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du marché. - Caractéristiques des interlocuteurs. - Caractéristiques des produits. 	<p>C33.2 Négocier les produits.</p>	<p>La conduite de la négociation est adaptée à la situation donnée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du marché. - Outils de communication. - Documents d'enregistrement. 	<p>C33.3 Prendre et exécuter une commande.</p>	<p>Les conditions nécessaires à l'exécution de la commande sont suffisantes. Les besoins du client sont satisfaits.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du marché. - Caractéristiques de la commande. - Moyens de l'entreprise. - Normes techniques. 	<p>C33.4 Conditionner pour la mise en marché.</p>	<p>Le conditionnement est correct au regard du produit, de la commande et des normes.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication. - Outils de suivi du marché. - Outils de suivi de la situation financière des clients. 	<p>C33.5 Suivre le marché et les clients.</p>	<p>Les outils de suivi sont correctement utilisés.</p>

C3. REALISER

C34. EFFECTUER LES OPERATIONS DE SUIVI FINANCIER DE L'ENTREPRISE.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Stocks. - Fournisseurs. - Catalogues. - Documents comptables. 	<p>C34.1 Suivre les approvisionnements.</p>	<p>La formulation des décisions d'achat est adéquate. Le contrôle des livraisons est précis.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Clients. - Documents comptables. 	<p>C34.2 Suivre les ventes.</p>	<p>Les factures sont exactes. Les règlements sont correctement suivis.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Documents de gestion. 	<p>C34.3 Suivre la trésorerie de l'entreprise.</p>	<p>La présentation et le suivi des documents de trésorerie sont corrects. Les décisions sont justifiées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation. - Documents fiscaux. 	<p>C34.4 Appliquer la législation fiscale.</p>	<p>Les obligations fiscales sont respectées.</p>

C4. GERER

C41. GERER UNE PRODUCTION ET SON ENVIRONNEMENT.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Plan de production. - Points de contrôle. - Observations, mesures. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C41.1 Vérifier le déroulement du plan de production.</p>	<p>La surveillance du déroulement de la production est correctement effectuée. La croissance est appréciée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Points de contrôle. - Observations, mesures, normes. - Moyens de l'entreprise. 	<p>C41.2 Faire un constat de dysfonctionnement ou d'anomalie.</p>	<p>Les dysfonctionnements ou anomalies sont correctement identifiés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Constat de dysfonctionnement ou d'anomalie. 	<p>C41.3 Inventorier les causes possibles de dysfonctionnement ou d'anomalie.</p>	<p>Les hypothèses formulées sont exhaustives et justifiées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Situation de dysfonctionnement ou d'anomalie dont les causes sont identifiées. - Moyens de l'entreprise. - Normes, protocoles. 	<p>C41.4 Intervenir de manière adaptée en cas de dysfonctionnement ou d'anomalie.</p>	<p>L'intervention est pertinente par rapport à la situation donnée. La qualité est optimale.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques techniques de l'activité. - Caractéristiques du paysage. 	<p>C41.5 Gérer les déchets et les effluents.</p>	<p>La prévision de la quantité et des caractéristiques des déchets et effluents est exacte. La collecte et le traitement sont adaptés.</p>
<p>Fiche ou journal d'élevage ou de culture Performance d'élevage prévue ou historique Techniques d'élevage préconisées.</p>	<p>C41.6 Concevoir des supports de suivi de l'activité et/ou des produits en mer comme à terre</p> <p>Réaliser un schéma de suivi dynamique d'un lot d'élevage ou de culture de façon prévisionnel ou historique Carnet de suivi d'élevage ou de culture</p>	<p>Les schémas sont corrects au regard des exigences</p>

C4. GERER

C42. GERER LES MOYENS DE PRODUCTION.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'action. - Normes. - Moyens de l'entreprise : matériels, produits, personnels. 	<p>C42.1 Vérifier l'adéquation des moyens utilisés.</p>	<p>Les moyens sont adaptés.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Stocks. - Plan d'activité. - Notices techniques, protocoles. 	<p>C42.2 Gérer les approvisionnements.</p>	<p>L'évaluation et le suivi des stocks sont précis. Les décisions d'approvisionnement sont justifiées.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Moyens de l'entreprise : matériels, produits, personnels. 	<p>C42.3 Vérifier et mettre en œuvre les mesures et les dispositifs de sécurité adaptés aux risques.</p>	<p>Les risques sont judicieusement évalués. Les actions sont adaptées.</p>

C4. GERER

C43. GERER LE BUDGET DE L'ENTREPRISE.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
- Documents d'élaboration.	C43.1 Etablir un plan de financement simple pour un projet.	Le plan proposé est réaliste.
- Compte de résultat. - Bilan.	C43.2 Utiliser les éléments de gestion pour évaluer la marge de manoeuvre financière.	Les commentaires formulés et les solutions proposées sont pertinents.
- Charges : directes, indirectes.	C43.3 Déterminer des coûts.	La détermination des coûts est exacte.
- Charges : fixes, variables.	C43.4 Déterminer un seuil de rentabilité.	La détermination des marges est exacte. La présentation d'un budget est correcte. Le calcul d'une matrice de gains est exact.

C4. GERER

C44. GERER LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
- Données socio économiques. - Analyse du marché.	C44.1 Evaluer les effets d'une politique commerciale de secteur.	Les commentaires sont pertinents.
- Données socio économiques locales. - Analyse du marché.	C44.2 Juger de l'opportunité de groupements commerciaux.	La solution proposée est adaptée à la situation donnée. L'argumentation est réaliste.
- Clauses du contrat initial. - Inventaire des clauses à renégocier et propositions.	C44.3 Renégocier un contrat.	Les propositions sont réalistes.
- Données logistiques. - Outils de communication.	C44.4 Vérifier le déroulement de l'acheminement des produits.	La méthodologie est maîtrisée.

C5. COMMUNIQUER

C51. PRODUIRE ET TRANSMETTRE UN DOCUMENT OU UN MESSAGE oral, écrit, visuel ou télématique.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Outils de communication. - Résultats, mesures, produits. - Partenaires : professionnels, décideurs, administratifs, scientifiques, techniciens, clients, fournisseurs, personnels. 	<p>Présenter des résultats, des mesures, des produits, des propositions, des projets.</p>	<p>La forme est adaptée. Le message est précis et concis. La syntaxe et l'orthographe sont correctes. Le vocabulaire est précis. Le délai imparti est respecté.</p>

C5. COMMUNIQUER

C52. NEGOCIER AVEC UN PARTENAIRE.		
Données	Compétence détaillée	Indicateurs de performances
<ul style="list-style-type: none"> - Projet. - Partenaires : professionnels, décideurs, administratifs, scientifiques, techniciens, clients, fournisseurs, personnels. - Argumentaire sur les produits et les processus. 	<p>Négocier des offres, des produits ou des services.</p>	<p>La qualité de l'argumentation est adaptée à la situation donnée.</p>

4. MISE EN RELATION DES CAPACITES ET COMPETENCES TERMINALES ET DES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES ET ORGANISATIONNELLES ASSOCIEES.

		ACTIVITES PROFESSIONNELLES				
		1. Organisation d'une production	2. Conduite d'une production	3. préparation des produits et mise en marché	4. Gestion	5. Communication
C1 S'INFORMER	C11. Collecter l'information					
	C12. Décoder l'information technique ou scientifique					
C2 ORGANISER	C21. Traiter des données					
	C22. Analyser l'environnement de la production					
	C23. Préparer un processus de production ou de mise en marche					
C3 REALISER	C31. Mettre en œuvre des moyens de production					
	C32. Réaliser et surveiller une production					
	C33. Mettre en marché des produits					
	C34. Effectuer les opérations de suivi financier de l'entreprise					
C4 GERER	C41. Gérer une production et son environnement					
	C42. Gérer les moyens de production					
	C43. Gérer le budget de l'entreprise					
	C44. Gérer la commercialisation des produits					
C5 COMMUNIQUER	C51. Produire et transmettre un document ou un message					
	C52. Négocier avec un partenaire					

5. CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES ET ORGANISATIONNELLES ASSOCIEES

Savoirs		
S1	Biologie – Ecologie - production	<i>BEP + Bac pro</i>
S2	Moyens de production	<i>BEP + Bac pro</i>
S3	Gestion économique et financière	<i>BEP + Bac pro</i>
S4	Sécurité	<i>BEP</i>
S5	Environnement professionnel	<i>BEP</i>
S6	Développement durable	<i>BEP</i>
S7	Economie et commercialisation	<i>Bac pro</i>

S1 – BIOLOGIE – ECOLOGIE – PRODUCTION

1. Biologie générale
 - 1.1. Organisation générale des êtres vivants
 - 1.2. Physiologie générale
 - 1.3. Plancton marin côtier
2. Systématique générale
3. Biologie et écologie comparées des groupes d'espèces élevées
4. Ecologie
5. Production

S2 – MOYENS DE PRODUCTION.

1. Moyens nautiques
2. Utilisation des moyens de transport des cultures marines
3. Machines et équipements
4. Mise en oeuvre des matériaux
5. Systèmes d'approvisionnement et de traitement de l'eau

S3 – GESTION ECONOMIQUE ET FINANCIERE

1. Suivi de l'approvisionnement
2. Opérations de vente
3. Opérations de trésorerie
4. Techniques comptables
5. Fiscalité
6. Immobilisations et provisions
7. Analyse des documents de synthèse.
8. Calculs et analyse des coûts.
9. Statut de l'entreprise
10. Droit du travail

S4 – SECURITE.

1. Techniques individuelles de survie.
2. Prévention et lutte contre l'incendie.
3. Sécurité des personnes et responsabilités sociales.
4. Premiers secours élémentaires.

S5 – ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

1. L'administration chargée de la mer
2. Le navire
3. Le marin
4. Le régime social des marins
5. Les espaces maritimes

S6 – DEVELOPPEMENT DURABLE

1. Les océans et les mers
2. L'eau de mer
3. La gestion durable des ressources marines
4. Les pollutions

S7 – ECONOMIE ET COMMERCIALISATION

1. Economie d'entreprise
2. Partenaires de l'entreprise
3. Démarche stratégique
4. Démarche mercatique
5. Caractéristiques générales des produits de la mer
6. Demande
7. Moyens et techniques commerciales
8. Négociation commerciale

6. UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Le Baccalauréat Professionnel, spécialité Cultures Marines est soumis aux décrets du 10 février 2009 et aux arrêtés d'application, régissant tous les baccalauréats professionnels.

Les unités constitutives du diplôme sont :

- U11 : Mathématiques
- U12 : Sciences physiques et chimiques
- U21 : Techniques de production
- U22 : Economie et commercialisation
- U23 : Gestion
- U31 : Evaluation de la formation en milieu professionnel
- U32 : Evaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation
- U33 : prévention – santé - environnement
- U4 : Langue vivante étrangère
- U51 : Français
- U52 : Histoire – Géographie – Enseignement moral et civique
- U6 : Arts appliqués – Cultures artistiques
- U7 : Education physique et sportive
- UF1 : Epreuve facultative de langue vivante

Leurs définitions sont précisées ci-dessous. A chaque unité correspond une épreuve ou une sous épreuve.

Pour obtenir ce baccalauréat professionnel par validation des acquis de l'expérience (VAE), l'expérience du candidat pourra conduire le jury de VAE à exonérer ce candidat de tout ou partie de ces unités constitutives.

UNITÉ U11 (SOUS-ÉPREUVE E 11) MATHÉMATIQUES

L'unité de "Mathématiques" englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ainsi que la note n°302/IGEM du 26 octobre 2011.

UNITÉ U12 (SOUS-ÉPREUVE E 12) SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

L'unité de "Sciences physiques et chimiques" englobe l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire mentionnés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ainsi que la note n°302/IGEM du 26 octobre 2011.

UNITÉ U21 (SOUS-ÉPREUVE E 21) TECHNIQUES DE PRODUCTION

Cette unité concerne tout ou partie des compétences suivantes : C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production ou de mise en marché), C31 (Mettre en œuvre les moyens nécessaires à la production), C41 (Gérer une production et son environnement), C42 (Gérer les moyens de production), C51 (Produire et transmettre un document ou un message).

On notera que pour effectuer les tâches demandées, certaines autres compétences peuvent être mobilisées. En aucun cas ces dernières ne donneront lieu à évaluation.

UNITÉ U22 (SOUS-ÉPREUVE E 22 ECONOMIE ET COMMERCIALISATION)

Cette unité concerne tout ou partie des compétences suivantes : C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production ou de mise en marché), C33 (Mettre en marché des produits), C44 (Gérer la commercialisation des produits), C51 (Produire et transmettre un document ou un message) et C52 (Négocier avec un partenaire).

On notera que pour effectuer les tâches demandées, certaines autres compétences peuvent être mobilisées. En aucun cas ces dernières ne donneront lieu à évaluation.

UNITÉ U23 (SOUS-ÉPREUVE E 23 GESTION)

Cette unité concerne tout ou partie des compétences suivantes : C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C34 (Effectuer les opérations de suivi financier de l'entreprise), C41 (Gérer une production et son environnement), C43 (Gérer le budget de l'entreprise) et C51 (Produire et transmettre un document ou un message).

On notera que pour effectuer les tâches demandées, certaines autres compétences peuvent être mobilisées. En aucun cas ces dernières ne donneront lieu à évaluation.

UNITÉ U31 (SOUS-ÉPREUVE E 31) EVALUATION DE LA PERIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Cette unité concerne tout ou partie des compétences suivantes : C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production et de mise en marché), C31 (Mettre en œuvre les moyens nécessaires à la production), C32 (Réaliser et surveiller une production de cultures marines), C33 (Mettre en marché des produits), C41 (Gérer une production et son environnement), C42 (Gérer les moyens de production), C44 (Gérer la commercialisation des produits), C51 (Produire et transmettre un document ou un message) et C52 (Négocier avec un partenaire).

On notera que pour effectuer les tâches demandées, certaines autres compétences peuvent être mobilisées. En aucun cas ces dernières ne donneront lieu à évaluation.

UNITÉ U32 (SOUS-ÉPREUVE E 32).
EVALUATION DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE EN ETABLISSEMENT DE FORMATION

Cette unité concerne tout ou partie des compétences suivantes : C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production et de mise en marché), C31 (Mettre en œuvre les moyens nécessaires à la production), C32 (Réaliser et surveiller une production de cultures marines), C34 (Effectuer les opérations de suivi financier de l'entreprise), C41 (Gérer une production et son environnement), C42 (Gérer les moyens de production), C51 (Produire et transmettre un document ou un message) et C52 (Négocier avec un partenaire).

On notera que pour effectuer les tâches demandées, certaines autres compétences peuvent être mobilisées. En aucun cas ces dernières ne donneront lieu à évaluation.

UNITÉ U33 (ÉPREUVE E33)
PREVENTION – SANTE - ENVIRONNEMENT

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés dans l'arrêté 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de Prévention Santé Environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009, BOEN n°21 du 27 mai 2010).

UNITÉ U4 (ÉPREUVE E4)
LANGUE VIVANTE ETRANGERE

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés dans l'arrêté 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009, BOEN n°21 du 27 mai 2010, note IGEM n°9 du 10 janvier 2011).

UNITÉ U51 (ÉPREUVE E5 – SOUS-ÉPREUVE E51)
FRANCAIS

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009).

UNITÉ U52 (ÉPREUVE E5 – SOUS-ÉPREUVE E52)
HISTOIRE – GÉOGRAPHIE – ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement de l'histoire-géographie-enseignement moral et civique pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009 et BOEN spécial n°6 du 25 juin 2015).

UNITÉ U6 (ÉPREUVE E6)
ARTS APPLIQUÉS - CULTURES ARTISTIQUES

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009).

**UNITÉ U7 (ÉPREUVE E7)
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) et par l'arrêté du 15 juillet 2009 fixant les modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (BOEN n°31 du 17 août 2009).

**UNITÉ FACULTATIVE UF1
ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE**

L'épreuve a pour but de vérifier la capacité du candidat de comprendre une langue vivante parlée et la capacité de s'exprimer de manière intelligible pour un interlocuteur n'exigeant pas de particularités linguistiques excessives sur un sujet d'intérêt général. Les candidats ne peuvent en aucun cas choisir la langue retenue pour l'épreuve obligatoire. (BOEN n°21 du mai 2010, note IGEM n°9 du 10 janvier 2011).

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Spécialité

CULTURES MARINES

ANNEXE II

REFERENTIEL DE FORMATION

SAVOIRS ASSOCIES, SPECIFICATION DES NIVEAUX D'ACQUISITION ET DE MAITRISE DES CONTENUS

Spécification des niveaux de maîtrise :

1. *Niveau d'information* : le contenu est relatif à l'appréhension d'une vue d'ensemble d'un sujet. Les réalités sont montrées sous certains aspects de manière partielle ou globale. (**en a entendu parler, sait que cela existe**).
2. *Niveau d'expression* : le contenu est relatif à l'acquisition de moyens d'expression et de communication permettant de définir et utiliser les termes composant la discipline. Le « savoir » est maîtrisé (**sait et sait en parler**).
3. *Niveau de maîtrise des outils* : le contenu est relatif à la maîtrise de procédés et d'outils d'étude ou d'action permettant d'utiliser, de manipuler des règles ou des principes en vue du résultat à atteindre. Il s'agit de maîtriser un « savoir-faire » (**sait faire**).
4. *Niveau de maîtrise méthodologique* : le contenu est relatif à la maîtrise d'une méthodologie d'énoncé et de résolution de problèmes en vue d'assembler et organiser les éléments d'un sujet, identifier les relations, raisonner à partir de celles-ci, décider en vue d'un but à atteindre. Il s'agit de maîtriser une méthode (**maîtrise la méthode**).

1. CHAMPS DE SAVOIR

Champs de savoir S1 : BIOLOGIE – ECOLOGIE – PRODUCTION

OBJECTIF GENERAL : Caractériser les espèces des cultures marines sur les plans biologique et écologique. Identifier et apprécier les caractéristiques d'un site de production. Acquérir des méthodes d'organisation et de gestion des activités de production.

L'ordre choisi ici pour présenter les connaissances ne correspond pas à l'ordre de leur utilisation par les enseignants qui feront appel à l'exposé des notions de biologie ou d'écologie en tant que fondement de l'enseignement des techniques et à mesure de l'enseignement de celles-ci.

Les savoirs de types technologiques et scientifiques doivent être abordés par l'intermédiaire de l'étude des procédés et sa technologie : la pédagogie de l'expérience sera privilégiée.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S1.1. Biologie générale					
S1.1.1. Organisation générale des êtres vivants					
Description de la structure générale des êtres vivants :					
<ul style="list-style-type: none"> Description générale des êtres vivants unicellulaires et pluricellulaires. Appareils : digestif - excréteur - circulatoire -respiratoire – reproducteur Systèmes : nerveux - musculaire. 					Décrire l'organisation générale des principaux appareils et systèmes rencontrés chez les êtres vivants BEP
Structure générale de la cellule vivante :					
<ul style="list-style-type: none"> Cellule végétale et cellule animale Noyau - Chromosomes - Cytoplasme - Vacuoles - Membranes - Mitochondries - Chloroplastes 					Décrire la structure générale de la cellule vivante Comparer l'organisation d'une cellule végétale et d'une cellule animale Citer les principaux éléments de la cellule vivante animale et végétale. BEP
Principaux constituants de la matière vivante :					
<ul style="list-style-type: none"> Protides, lipides, glucides. Sels minéraux. Vitamines. 					Énumérer les principaux constituants de la matière vivante. Expliquer le rôle des principaux constituants de la matière vivante BEP
S1.1.2. Physiologie générale					
<ul style="list-style-type: none"> Nutrition : autotrophie et hétérotrophie. Respiration. Excrétion. Reproduction. Mitose, méiose. Reproduction végétative. Gonochorisme. Hermaphrodisme. 					Décrire les principes généraux de la nutrition des êtres vivants. Décrire le principe général de la respiration. Décrire le principe général de l'excrétion. Décrire le principe général de la reproduction des êtres vivants. Comparer la reproduction végétative et la reproduction sexuée. Comparer le gonochorisme et l'hermaphrodisme. BEP

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S1.1.3. Plancton marin côtier					
<ul style="list-style-type: none"> Définition et classification sommaire. Phytoplancton. Principaux constituants : Diatomées, Dinoflagellés. Zooplancton. Permanent (Copépodes, Rotifères). Temporaire (larves de mollusques, de crustacés et de poissons). 					Définir le plancton marin côtier. Citer les principaux groupes d'organismes constituant le plancton marin côtier. BEP

S1.2. Systématique générale					
Classification.					
Classification sommaire des espèces élevées et des espèces associées aux cultures marines. Mollusques, Crustacés, Poissons, Algues, Virus et Bactéries.					Identifier les espèces de mollusques bivalves et gastéropodes commercialisées en France. Identifier les espèces de crustacés et poissons élevées en France Identifier les espèces d'algues macrophytes cultivées. BEP
Nomenclature.					
Nomenclature officielle des espèces commercialisées					Citer les noms scientifiques et commerciaux des espèces élevées en France. Identifier et nommer une espèce élevée ou associée aux cultures marines. BEP

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S1.3. Biologie et écologie comparée des principaux groupes d'espèces élevées					
Organisation générale des espèces élevées					
Principaux caractères morphologiques. Principaux appareils et systèmes : digestif, respiratoire, reproducteur, excréteur.					Repérer et nommer les principaux organes des espèces élevées. Décrire le rôle des principaux éléments anatomiques des espèces élevées. BEP
					Identifier les appareils physiologiques des principales espèces élevées. Identifier les composants de l'appareil digestif, de l'appareil respiratoire, de l'appareil reproducteur des principales espèces élevées. Bac pro.
Milieu de vie et éthologie.					
<ul style="list-style-type: none"> Exigences écologiques. Locomotion. Relations Comportement lors de la prise de nourriture. 					Décrire le mode alimentaire et la croissance des espèces élevées. Identifier les parasites, prédateurs, compétiteurs et perceurs de coquillages de mollusques bivalves, caractériser leur mode d'action, leur influence et leur mode de propagation. BEP.
					Montrer l'influence des principaux facteurs physico-chimiques du milieu sur la physiologie des espèces élevées. Déterminer les exigences écologiques d'une espèce à partir d'observations et de données sur la culture et les paramètres du milieu. Caractériser le comportement naturel d'une espèce élevée. Bac pro.
Nutrition.					
<ul style="list-style-type: none"> Composition des aliments. Composés biochimiques, glucides (amidon, cellulose, glycogène), lipides, protides. Fonction de nutrition : <ul style="list-style-type: none"> - digestion. ; - régime alimentaire, variations des besoins selon l'âge, l'espèce et l'influence des principaux facteurs externes ; - bilan énergétique. 					Analyser la composition chimique des aliments à partir de documents fournis. Caractériser les besoins alimentaires d'un individu donné à un instant donné de sa vie. Définir les principaux postes d'un bilan énergétique Bac pro.
Respiration - Excrétion					
Bilan et exigences respiratoires. Caractéristiques des rejets.					Caractériser les échanges respiratoires et les rejets. Bac pro.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Reproduction					
<ul style="list-style-type: none"> Asexuée Mitose, cytotulture, bouturage. Sexuée Méiose, gamétogenèse, diploïdie. Influence des principaux facteurs externes. 					Identifier les différentes phases d'une mitose et d'une méiose. Décrire l'évolution quantitative et qualitative du stock chromosomique lors d'une mitose et d'une méiose. Bac pro.
	Modifications génétiques				
Haploïdie, polyploïdie.					Définir haploïdie et diverses polyploïdies. Expliquer la différence entre génotype et phénotype. Bac pro.

Cycles biologiques des principaux groupes d'espèces élevées					
Algues. Mollusques bivalves. Crustacés. Poissons. Stades larvaires.					Identifier les différentes étapes de la reproduction et du développement larvaire des espèces animales élevées. Décrire la reproduction et le développement larvaire des bivalves. Bac pro.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S1.4 .Ecologie					
Introduction sur la notion de site					
<ul style="list-style-type: none"> Ecosystèmes. Topographie, bassin versant, biotopes, notion de site de production (à terre ou en mer, milieux ouverts ou fermés). Domaines pélagique et benthique. 					Enumérer les facteurs écologiques qui déterminent l'adaptation d'un site naturel à la production. BEP
					Caractériser les différents milieux de production de cultures marines. Relation avec la mer, exposition, durée d'immersion, apports continentaux (cycle de l'eau). Utilisation pour les cultures marines. Bac pro.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Facteurs abiotiques					
<ul style="list-style-type: none"> Facteurs météorologiques Pression atmosphérique (isobares, figures isobariques). Rayonnement solaire. Température (mesure, répartition). Vents (circulation atmosphérique générale). Précipitations, évaporation, cycle de l'eau (mesures, étude du bassin versant). Perturbations atmosphériques. Substrat Notions de profil de côte. Domaine benthique. Milieux ouverts, milieux fermés. Notions de faciès rocheux et de faciès meubles. 					<p>Enumérer et décrire les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques, d'un site de production, liées à l'atmosphère.</p> <p>Bac pro.</p> <p>Enumérer les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques, d'un site de production, liées au substrat.</p> <p>Décrire les variations des principaux facteurs abiotiques, d'un site de production, liés au substrat.</p> <p>Bac pro.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Eaux salées Hydrodynamique : marée, courants, vagues et houle. Dynamique particulière des estuaires, des étangs et des marais littoraux. 				
Paramètres physicochimiques. <ul style="list-style-type: none"> - Température. Variations spatio temporelles, thermocline, notions de preferendum thermique, d'eurythermie et de sténothermie. - Salinité. Variations (notions d'euryhalinité et de sténohalinité). - Sels nutritifs : variations saisonnières en zone naturelle. - Gaz : oxygène (relations avec la matière organique), gaz carbonique (système carbonique), variations (respiration, photosynthèse). - pH : relations avec le gaz carbonique - Turbidité des eaux. Variations (relations avec la matière organique). - Pénétration de la lumière dans les océans : variations (relations avec la photosynthèse). - Cas des eaux souterraines (relations avec les roches) 					<p>Enumérer les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques, d'un site de production.</p> <p>Décrire les variations des principaux facteurs abiotiques, d'un site de production.</p> <p>Bac pro.</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Facteurs biotiques					
<ul style="list-style-type: none"> • Notion de biocénose. Définition. Relations entre les êtres vivants : compétition, parasitisme, prédation, commensalisme, symbiose. • Notion de réseau trophique <ul style="list-style-type: none"> - Producteurs. - Consommateurs. - Décomposeurs. - Exemple de réseaux trophiques. - Rendement dans la chaîne alimentaire : application en élevage extensif, intensif, coefficients de conversion biologique. - Notion de pyramide des biomasses. - Production primaire : définition, variations spatiales et temporelles. • Notion de cycles biogéochimiques. <ul style="list-style-type: none"> - Cycle du carbone. - Cycle de l'azote. 					<p>Définir biocénose, prédation, parasitisme et compétition BEP</p>
					<p>Définir les relations interspécifiques et intra spécifiques. Bac Pro Définir la photosynthèse, la production primaire et les autres niveaux trophiques. Décrire un réseau trophique simple. Décrire et expliquer les variations de productivité des milieux marins. BEP</p> <p>Identifier et placer les organismes marins concernés par les cultures marines dans le réseau trophique. Commenter le rendement d'une chaîne alimentaire. Expliquer les causes des variations de productivité d'un milieu de production. Bac pro</p>
					<p>Décrire succinctement le cycle du carbone et le cycle de l'azote. Expliquer les variations qualitatives et quantitatives des différentes formes de l'azote et du carbone et montrer leurs conséquences dans un exemple donné. Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Altération des sites					
<ul style="list-style-type: none"> - Modifications physiques (substrat, hydrodynamique,...). - Pollutions chimiques. - Pollutions microbiologiques. - Efflorescences phytoplanctoniques, dystrophie. - Espèces exogènes. - Verdissement : description - facteurs favorables - conséquences - Influence des installations de cultures marines sur le milieu. 					<p>Citer les origines des pollutions susceptibles d'affecter les milieux de production de cultures marines. BEP</p> <p>Décrire les conséquences des pollutions susceptibles d'affecter les milieux de production de cultures marines. Bac pro</p> <p>Citer les causes de l'introduction d'espèces exogènes dans les milieux de production de cultures marines. BEP</p> <p>Décrire les conséquences de l'introduction d'espèces exogènes dans les milieux de production de cultures marines. Bac pro</p> <p>Citer les conséquences des efflorescences phytoplanctoniques pour les milieux de production des cultures marines. BEP</p> <p>Décrire les conséquences des efflorescences phytoplanctoniques pour les milieux de production des cultures marines. Bac pro</p> <p>Décrire et expliquer le phénomène du verdissement des claires. Décrire l'influence éventuelle des installations de cultures marines sur le milieu. BEP</p>

Justification écologique de la localisation des principaux sites de production en France et en Europe					
Caractéristiques d'un site. Exigences écologiques des espèces élevées.					<p>Donner la justification écologique de l'implantation d'un site de production de cultures marines. Bac pro.</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S1.5 .PRODUCTION					
Présentation générale des cultures marines en France et dans l'Union Européenne					
<ul style="list-style-type: none"> • Les cultures marines en France et en Europe • Production en mer, en lagune et à terre <ul style="list-style-type: none"> - Installations constamment immergées - Installations découvrantes - Bassins naturels et marais aménagés - Bassins artificiels intégralement contrôlés 					<p>Situer les principales régions de production de cultures marines dans l'Union Européenne.</p> <p>Situer en France :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les différentes régions de production ; - les différents types de sites de production ; - les espèces élevées ; - les techniques utilisées. <p>Décrire les principaux types de production en cultures marines et leur évolution ;</p> <p>Situer les chiffres de la production des principales espèces de cultures marines en France.</p> <p>Montrer l'importance des gisements naturels de coquillages.</p> <p>Enumérer les principes d'exploitation et reconstitution d'un gisement naturel.</p> <p>BEP</p>

Implantation de l'entreprise dans son environnement					
<ul style="list-style-type: none"> • Environnement écologique <ul style="list-style-type: none"> - topographie - hydrodynamique - nature du substrat - cultures environnantes • Environnement technique <ul style="list-style-type: none"> - sources d'énergie - accessibilité - constructions - hydraulique • Environnement paysager <ul style="list-style-type: none"> - intégration des structures nécessaires à la production - gestion des rebuts d'activité. 					<p>Analyser l'environnement écologique, technique et paysager de l'entreprise</p> <p>Collecter l'information relative au site de production (données topographiques, météorologiques, hydrodynamiques, physicochimiques, biologiques, sanitaires) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser des observations sur le terrain ; - rechercher les partenaires ou les documents utiles <p>Collecter l'information relative aux moyens techniques de l'entreprise.</p> <p>Analyser des documents ou des données (cartes, plans, annuaires, documents techniques ou scientifiques...).</p> <p>Traduire des informations, réaliser des documents graphiques (coupes, plans, schémas, courbes...).</p> <p>Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Situation de l'activité dans l'entreprise					
Cycles de production. Objectifs. Moyens (matériel, personnel), organisation de l'entreprise. Fonctionnement : séquence, flux.					
					<p>Décrire schématiquement les cycles de productions. Décrire le schéma fonctionnel de l'entreprise. Identifier l'orientation de l'activité Situer les étapes techniques dans les cycles de production Schématiser le déroulement de l'activité. Décrire l'organisation de l'entreprise. Détailer les cycles de production : éclosion, captage, prégrossissement, demi-élevage, grossissement, affinage, finissage. Analyser les différentes séquences de l'activité. Bac pro</p>

Objectifs de qualité					
<ul style="list-style-type: none"> • Critères de qualité du produit final (organoleptiques, sanitaires, nutritionnels), méthodes d'évaluation, enjeux sanitaires. • Assurance de la qualité : normes, cahiers des charges, procédures, contrôle. • Méthodologie : locaux, matériel, personnel, organisation, contrôles. 					
					<p>Ouvrir correctement un coquillage. Déterminer l'indice de remplissage des coquillages. Définir l'affinage. Enumérer les contraintes biologiques et écologiques liées à l'affinage. Caractériser les différents produits issus de l'affinage. Apprécier les critères de qualité d'un coquillage. Citer et justifier l'existence des normes de salubrité des coquillages. Citer et expliquer le rôle des réseaux de surveillance de la qualité du milieu d'élevage. Identifier le rôle des services vétérinaires dans le cadre de la mise en marché des coquillages. BEP</p>
					<p>Citer les caractéristiques techniques du produit final. Décrire les méthodes d'évaluation de la qualité. Justifier l'importance de la démarche qualité. Citer les différentes normes de qualité. Décrire les outils permettant l'assurance de la qualité. Décrire et justifier les mesures permettant l'obtention de la qualité. Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Principes et techniques d'obtention des produits de départ (bivalves et poissons)					
<ul style="list-style-type: none"> • Larves et juvéniles <ul style="list-style-type: none"> - Captage naturel : stratégie, contrôle. - Reproduction contrôlée : organisation. - Télécaptage. - Sélection et amélioration génétiques. • Amélioration génétique <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'obtention en laboratoire et en pisciculture des triploïdes et des tétraploïdes. - Notion de néomâles. - Techniques de masculinisation des femelles. - Technique d'obtention des triploïdes en éclosion de coquillages • Pré-adultes et adultes <ul style="list-style-type: none"> - Produits issus de demi-élevage. - Produits issus d'élevage. 					<p>Décrire et justifier pour chaque espèce captée le type de collecteur utilisé, la région de captage et le calendrier des opérations. Fabriquer et poser les collecteurs spécifiques à la région. Décrire l'organisation générale et les objectifs d'une éclosion. Décrire une opération de télécaptage. Exécuter une opération de télécaptage. BEP</p> <p>Présenter le principe d'obtention d'une population polyploïde. Caractériser l'apport des techniques de sélection génétique chez les espèces de cultures marines. Appliquer les techniques d'obtention des produits de départ : <ul style="list-style-type: none"> - produire du phytoplancton ; - élever des larves. Appliquer les techniques du télécaptage. Appliquer les techniques de prégrossissement des individus juvéniles. Bac pro</p> <p>Expliquer les techniques de sélection et d'obtention de diploïdes, de triploïdes ou de tétraploïdes. Bac pro</p> <p>Décrire et exécuter les principales techniques de prégrossissement utilisées en nourricerie. Réceptionner-un lot à mettre en élevage. BEP (3)</p> <p>Réceptionner, contrôler un lot à mettre en élevage. Identifier les sources d'approvisionnements. Décrire les techniques de sélection et d'obtention des produits de départ. Justifier le choix d'une technique d'obtention des produits de départ. Justifier le choix d'un produit de départ Bac pro (3)</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Suivi d'une activité de cultures marines					
<ul style="list-style-type: none"> • Suivi du milieu de production <ul style="list-style-type: none"> - Techniques d'observation, de prélèvement et de mesure des facteurs abiotiques : température, salinité, pH, oxygène, éléments nutritifs, turbidité, hydrodynamique, substrat, ... - Techniques d'observation, de prélèvement et de mise en évidence des facteurs biotiques : prédateurs, compétiteurs, parasites. - Altérations : efflorescences, espèces exogènes, pollutions, perte de salubrité. • Suivi des individus <ul style="list-style-type: none"> - Paramètres de croissance : taille, masse, homogénéité des lots, densité. - Méthode de suivi des lots : échantillonnage. - Paramètres de qualité fixés par des normes ou critères préalablement définis, liés aux agressions du milieu ou des techniques. - Etat zoosanitaire : précédents pathologiques, causes, symptômes, tests, délai de détection. 					<p>Se situer sur le terrain. Mettre en œuvre les méthodes d'observation, les techniques de prélèvement et les techniques de mesure nécessaires au suivi. Milieu de production, de la croissance des individus, de l'état sanitaire des individus. Comparer les observations ou des mesures à des valeurs de référence (établir un diagnostic). Déterminer si les valeurs des principaux facteurs abiotiques d'un site de productions sont compatibles avec les exigences données d'une espèce de cultures marines. Estimer approximativement les pertes de production dues aux variations de facteurs abiotiques. Identifier directement ou pas leurs manifestations, les prédateurs, compétiteurs, parasites. Estimer approximativement les pertes de production dues aux prédateurs, compétiteurs, parasites. Estimer les conséquences d'une altération du milieu de production. Identifier les structures capables d'apporter une assistance technique pour le suivi du milieu.</p> <p>Bac pro</p> <p>Décrire et justifier les caractéristiques des cycles d'élevage des principales espèces élevées pratiqués en France. Etapas du cycle. Origine des juvéniles. Type de site d'élevage. Technique utilisée. Matériel utilisé. Densité de coquillages à chaque étape du cycle, durée et calendrier des opérations, moyens de prévention et d'élimination des risques liés à l'élevage.</p> <p>BEP</p> <p>Réunir les éléments permettant de suivre les flux de production (croissance, quantités...) Suivre les lots en culture. Identifier les individus malades ou invalides. Identifier l'impact, sur les individus élevés, des prédateurs, compétiteurs, parasites, agents pathogènes (diagnostic de terrain). Identifier les services d'assistance technique. Exécuter les prescriptions des services d'assistance technique (prélèvements, conditionnement, expédition...).</p> <p>Réunir les éléments permettant de suivre les flux de production (croissance, quantités...) Suivre les lots en culture.</p> <p>Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Manipulations et interventions					
<ul style="list-style-type: none"> • Sur le milieu. <ul style="list-style-type: none"> - Modification de paramètres physico-chimiques : ajustement de la qualité de l'eau et du substrat aux besoins des espèces. - Intervention contre des parasites, prédateurs, compétiteurs. - Contrôle et traitement des impacts sur le milieu. • Sur les individus. <ul style="list-style-type: none"> - Régulation des densités en culture ou des conditions d'accès à la nourriture. - Sélection des individus. - Rationnement qualitatif et quantitatif de l'alimentation : caractéristiques des aliments artificiels, influence des paramètres environnementaux et physiologiques, techniques de rationnement, caractéristiques de la distribution. - Prévention des stress. - Prophylaxie : gestion des flux de produits, quarantaine, hygiène. - Conditionnement des produits - Expédition - Traitement sanitaire : thérapies préventives et curatives adaptées aux problèmes rencontrés, principe d'action, techniques de mise en œuvre, notion de résistance, limites, effets secondaires - Salubrité des produits destinés à la consommation humaine. 					<p>Accomplir les gestes nécessaires à la réalisation d'un élevage de coquillages, en utilisant les outils et les machines de l'exploitation. Détroquer, trier, dédoubler, échantillonner, mettre en poche...</p> <p>Trier manuellement ou mécaniquement un lot de coquillage en catégories commerciales. BEP</p> <p>Intervenir de manière appropriée pour modifier des paramètres du milieu. Bac pro</p> <p>Caractériser les principes des mesures de protection contre les prédateurs, compétiteurs, parasites. Intervenir de manière appropriée contre les prédateurs, compétiteurs, parasites. BEP</p> <p>Intervenir de manière appropriée pour contrôler et traiter les effluents, pour maintenir la qualité de l'environnement de l'entreprise. Bac pro</p> <p>Réaliser des mesures de croissance de coquillages. Décrire et justifier l'organisation d'une claire. BEP</p> <p>Mettre des huîtres en claires en vue de l'obtention d'un produit déterminé. BEP</p> <p>Justifier, organiser et accomplir les travaux d'entretien des claires. Bac pro</p> <p>Décrire le conditionnement et l'étiquetage exigés pour la commercialisation de chaque espèce. Décrire et justifier l'organisation d'un atelier d'expédition de coquillages. Conditionner des coquillages. Comparer la production et la commercialisation des coquillages en France. Citer les principaux circuits de commercialisation des coquillages. Décrire et caractériser les différentes catégories de coquillages commercialisés. BEP</p> <p>Régulation des densités en culture ou des débits d'eau. Justifier un tri, un dédoublement ou un repiquage. Décrire les principales caractéristiques des aliments utilisés. Déterminer et justifier le choix d'un aliment et un processus de rationnement. Choisir et justifier le mode, la période et la fréquence de distribution des aliments. Citer et justifier les principales méthodes prophylactiques de base. Préparer une ration alimentaire pour un lot donné. Citer les différents types de thérapies praticables. Mettre en œuvre une thérapie. Mettre en œuvre et justifier les techniques garantissant le respect des normes de salubrité des produits. Conditionner pour la mise en marché. Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Gestion de l'activité					
<ul style="list-style-type: none"> • Planification - Détermination des limites des potentialités du milieu : facteurs abiotiques et biotiques, influences sur la croissance, sur le taux de survie, les densités en culture. - Utilisation de l'espace : gestion en fonction du cycle de développement du produit, des caractéristiques (y compris paysagères) du site, des techniques utilisées. - Evaluation du temps de production : en fonction des produits initial et final, des caractéristiques du site, des techniques utilisées - Méthodes de planification des productions : logiciels de gestion de production . - Détermination des étapes du cycle de production : montée en puissance, routine. - Simulation des résultats, taux d'occupation des surfaces, dates et flux de sortie des lots, stocks, besoins en matériel. <ul style="list-style-type: none"> • Organisation des tâches de production - Analyse des contraintes liées au milieu : saison, météorologie, marée. - Analyse des contraintes liées au produit : cycle biologique, fragilité, qualité. - Analyse des contraintes sanitaires. - Analyse des contraintes liées aux moyens : équipements, matériels, personnel (rationalité, ergonomie, sécurité). - Analyse des contraintes liées aux partenaires : fournisseurs, collègues, clients, administrations. - Analyse du déroulement d'opérations antérieures. - Planification d'une opération : évaluation des temps de travail, affectation des tâches, préparation du matériel. 					<p>Identifier les facteurs limitants d'une production. Déterminer l'utilisation de l'espace en fonction des contraintes du site, des densités en culture et des techniques utilisées.</p> <p>Apprécier les apports de l'évolution des techniques. Evaluer le temps nécessaires à chaque séquence de production.</p> <p>Utiliser les méthodes de planification de la production pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - établir un plan de production ; - corriger les flux de sortie. <p>Justifier l'importance de la division des risques au sein de l'entreprise</p> <p>Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Réglementation de l'activité de cultures marines					
<ul style="list-style-type: none"> - Commission des cultures marines. - Domaine public maritime (DPM). - Accès au DPM. - Occupation du DPM. - Prise d'eau de mer. - Installations à terre. 					<p>Définir la composition et les attributions de la commission des cultures marines et de la commission technique d'évaluation.</p> <p>Définir les capacités professionnelles nécessaires à l'accès au DPM.</p> <p>Décrire les différentes possibilités, les formalités à accomplir et le cheminement du dossier d'accès au DPM.</p> <p>Situer une concession d'élevage sur un plan et sur le terrain.</p> <p>Enumérer les cas de retrait temporaire ou définitif des autorisations</p> <p>Expliquer le rôle et l'organisation d'un schéma local des structures.</p> <p>Décrire les formalités à accomplir pour obtenir une autorisation de prise d'eau de mer ;</p> <p>Définir l'objet et les conditions d'établissement d'un bail agricole.</p> <p>Identifier les interlocuteurs nécessaires à l'installation d'un établissement à terre.</p> <p>BEP</p>
					<ul style="list-style-type: none"> - Accession au foncier : domaine public maritime, domaine privé, droits et obligations des concessionnaires. - Utilisation de l'espace : milieux naturels, zones aménagées, impact. - Circulation des produits des cultures marines.

Champs de savoir S2 : MOYENS DE PRODUCTION

OBJECTIF GENERAL : Choisir, utiliser en toute sécurité et gérer les équipements et moyens de transport nécessaires à l'activité.

Les savoirs de types technologiques et scientifiques doivent être abordés par l'intermédiaire de l'étude des procédés et sa technologie : la pédagogie de l'expérience sera privilégiée.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S2.1. Moyens Nautiques

Navigation

<ul style="list-style-type: none"> • Marées des côtes de France <ul style="list-style-type: none"> - Définitions : pleine mer, basse mer, niveau de mi marée, étale, montée et baissée (flux et reflux), vives eaux, mortes eaux, coefficient de la marée et valeurs remarquables - Utilisation de l'annuaire des marées : heure et hauteur d'une pleine mer et d'une basse mer, calcul de la hauteur d'eau dans un port par la règle des douzièmes. • Positionnement en mer ouverte <ul style="list-style-type: none"> - Base de la navigation : <ul style="list-style-type: none"> ✓ le compas ✓ la carte marine. ✓ les documents nautiques - Problèmes sur la carte marine : <ul style="list-style-type: none"> ✓ identification du fond de la mer, nature des fonds, zéro des cartes, sondes et lignes d'eau ; ✓ identification des amers naturels et artificiels et des dangers pour la navigation, alignements, feux à secteurs ; ✓ point sur la carte marine à partir de ses coordonnées géographiques. ✓ utilisation d'un alignement pour mesurer la variation ; ✓ point sur la carte marine à partir de relèvements simultanés, de lignes de sondes, de distances ; ✓ détermination d'une direction sur la carte, mesure d'une distance, calcul d'une durée de parcours ; ✓ appréciation de la dérive due au vent, des effets du courant, de la route sur le fond ; ✓ l'estime ; ✓ Utilisation du pilote automatique ; ✓ présentation des appareils de positionnement radio électriques rencontrés à bord des navires conchyliques. 				<p>Etablir la relation entre la marée et les phases de la Lune. Calculer une hauteur d'eau à un instant donné par la règle des douzièmes et effectuer le calcul inverse. Apprécier les effets de la marée sur les courants côtiers. Apprécier l'influence de la météorologie sur la hauteur d'eau. BEP</p> <p>Utiliser le compas magnétique en tenant compte des différents éléments pouvant l'influencer. Utiliser et interpréter les données de la carte marine. Utiliser les documents nautiques.</p> <p>Identifier les fonds marins. Etablir les relations entre les différents caps du navire. Etablir les relations entre les gisements, les caps, les relèvements. Utiliser un compas de relèvement, de route, et un taximètre. Tracer une position sur la carte et l'exprimer en coordonnées géographiques ou par rapport à un amer. Tracer une route sur la carte. Déterminer la route surface et la route fond d'un navire en tenant compte des effets du courant et du vent. Mesurer une distance sur la carte et déterminer un temps de route. Contrôler sa position en vue de terre. Choisir une route de sécurité. Lire une image radar. BEP</p>
---	--	--	--	--

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

Navigation (suite)					
<ul style="list-style-type: none"> • Matelotage et manœuvre <ul style="list-style-type: none"> - Notions pratiques. - Manœuvre des navires ou embarcations conchylicoles. - Balisage (système A). - Marques de jour et de nuit des navires. - Signaux phoniques. - Règlement international pour prévenir les abordages, limité aux cas suivants de navires en vue l'un de l'autre : <ul style="list-style-type: none"> ✓ quand deux navires font des routes opposées chacun vient sur tribord ; ✓ en cas de risque d'abordage celui qui voit l'autre par tribord manœuvre ; ✓ tout navire qui en rattrape un autre doit manœuvrer. - Manœuvres dans le mauvais temps. - Se procurer et interpréter les prévisions météorologiques mises à la disposition des professionnels sous forme de cartes simples ou de bulletins. • Météorologie <ul style="list-style-type: none"> La pression atmosphérique. La température. Le vent. Les nuages. La brume. Les perturbations des zones tempérées. Les vagues et la houle. 					<p>Amarrer un navire. Raccourcir un cordage. Faire une épissure. Naviguer en zone côtière : appareiller, évoluer, accoster, mouiller. Manœuvrer pour repêcher un homme tombé à la mer. Utiliser un pilote automatique. Identifier les marques du balisage. Identifier les feux et marques des navires. Identifier les différents signaux phoniques. Apprécier les routes limites et les risques de collision de jour et de nuit. Appliquer le règlement international pour prévenir les abordages en mer dans les cas simples définis ci-contre. BEP</p>

Construction – Sécurité - Stabilité					
<p>Les éléments caractéristiques d'un navire et de sa carène. Matériel de sécurité réglementaire. Stabilité des petits navires, mouvements des masses suspendues, carène liquide.</p>					<p>Citer les principaux termes relatifs à la structure d'un navire et à ses caractéristiques. Enumérer le matériel de sécurité d'un navire armé aux cultures marines. Mettre en œuvre les principes essentiels de la sécurité des navires et de la prévention des accidents du travail. BEP</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S2.2. Utilisations des moyens de transports des cultures marines					
Utilisation des moyens de transport sur route ou en mer					<p>Vérifier les niveaux, pneumatiques, et organes de signalisation, et mettre en marche l'engin. Effectuer et vérifier un attelage. Conduire et manœuvrer un engin ou un attelage. Citer les conditions nécessaires à la conduite d'un engin roulant. Circuler avec une embarcation, un véhicule amphibie ou un véhicule terrestre en respectant les règles de circulation de sécurité et de protection de l'environnement Travailler avec une embarcation ou un véhicule terrestre en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement BEP</p>
Maintenance courante.					<p>Entretien un engin : niveaux, filtres, batterie d'accumulateurs, courroies, pneumatiques, signalisation. Identifier les manifestations d'une anomalie de fonctionnement. BEP</p>
Les besoins de l'entreprise					<p>Déceler les principaux incidents de fonctionnement et y remédier. Bac pro</p>
Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres					<p>Déterminer les besoins de l'entreprise. Déterminer les contraintes de l'activité. Analyser les offres des fournisseurs. Justifier le choix d'une embarcation ou d'un véhicule terrestre.</p>
Etude comparative de différentes options.					<p>Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S2.3. Machines et équipements					
<p>• Supports de production à terre et en mer Machines d'atelier, ou de travail sur les parcs.</p> <p>Protection du personnel et des appareils.</p> <p>Maintenance courante.</p> <p>Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres. Etude comparative de différentes options.</p> <p>• Matériels électriques et électroniques Circuits électriques : composants, moteurs, dangers de l'électricité, protection, consommation. Capteurs électroniques. Alarme.</p> <p>Maintenance courante</p> <p>Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres. Etude comparative de différentes options.</p> <p>• Moteurs thermiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principe de fonctionnement : deux temps, quatre temps, essence, diesel - Caractéristiques techniques : sous-ensembles, cylindrée - Indices de mauvais fonctionnement : bruit, fumée, vibrations, fuites - Maintenance courante. <p>- Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres. - Etude comparative de différentes options.</p> <p>• Equipements hydrauliques Mise en service des centrales et appareils hydrauliques.</p>					<p>Utiliser les équipements de l'entreprise en respectant les règles de protection de l'environnement. BEP</p> <p>Appliquer les mesures de sécurité et de protection. BEP</p> <p>Planifier la maintenance courante des équipements. BEP Déceler les principaux incidents de fonctionnement et y remédier Bac pro</p> <p>Justifier le choix d'un équipement Bac pro</p> <p>Identifier les éléments d'un circuit ou d'une installation électrique. Faire fonctionner le matériel électrique et électronique de l'exploitation en toute sécurité. BEP</p> <p>Calculer une consommation électrique. Bac pro</p> <p>Planifier la maintenance courante des installations électriques et électroniques Bac pro</p> <p>Déterminer les besoins de l'entreprise. Déterminer les contraintes de l'activité Bac pro</p> <p>Identifier les principaux organes d'un moteur thermique Mettre en fonctionnement et après contrôle, conduire un moteur thermique en respectant les règles de protection de l'environnement Déceler les principaux incidents de fonctionnement et y remédier. Planifier la maintenance courante des moteurs thermiques BEP</p> <p>Déterminer les besoins de l'entreprise. Déterminer les contraintes de l'activité Bac pro</p> <p>Mettre en service des centrales et appareils hydrauliques en respectant les normes de sécurité. BEP</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S2.4 Mise en œuvre des matériaux					
<ul style="list-style-type: none"> - Lecture de plans : pour la commande, la fabrication ou la modification d'une pièce - Matériaux : métaux, bois, matériaux de synthèse - Travail des matériaux : mesure, traçage, coupe, perçage, pliage, assemblage (collage, soudage, vissage et pointage). - Propriétés mécaniques, résistance à la corrosion, aptitude à la transformation, protection, principes d'assemblage - Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres. - Etude comparative de différentes options 					<p>Analyser un plan simple. BEP</p> <p>Fabriquer, modifier ou réparer une pièce d'équipement à partir d'un modèle et d'un croquis coté. BEP</p> <p>Caractériser les propriétés des principaux matériaux utilisés en cultures marines. Citer les différents principes de protection des matériaux. Déterminer les besoins de l'entreprise. Déterminer les contraintes de l'activité. Analyser les offres des fournisseurs. Justifier le choix de matériaux adaptés aux stades de développement des organismes élevés. Bac pro</p>

S2.5 Systèmes d'approvisionnement et de traitement de l'eau					
<ul style="list-style-type: none"> - Systèmes d'alimentation en eau : composants du circuit, caractéristiques des pompes. - Systèmes de traitement de l'eau : aération, traitement physico-chimique ou biologique, purification, épuration - Maintenance courante. - Détermination de critères de choix : besoins, contraintes, offres - Etude comparative de différentes options 					<p>Identifier les éléments d'un circuit ou d'une installation d'approvisionnement ou de traitement de l'eau. Mettre en fonctionnement et conduire une installation d'approvisionnement ou de traitement de l'eau en respectant les règles de protection de l'environnement. Assurer et planifier la maintenance courante d'une installation d'approvisionnement ou de traitement de l'eau. Détecter les principaux incidents de fonctionnement et y remédier. Déterminer les besoins de l'entreprise. Déterminer les contraintes de l'activité. Analyser les offres des fournisseurs. Justifier le choix d'un équipement d'approvisionnement ou de traitement de l'eau. Bac pro</p>

Champs de savoir S3 : GESTION ECONOMIQUE ET FINANCIERE

OBJECTIF GENERAL : Réaliser différents travaux en faisant appel aux connaissances dans le cadre d'une situation professionnelle réelle ou simulée, d'une organisation existante bien définie, de consignes et d'instructions nettes et précises avec utilisation de moyens bureautiques en tant que de besoin. Respecter les instructions reçues, contrôler l'exactitude des calculs, la vraisemblance des résultats.

Les savoirs de types technologiques et scientifiques doivent être abordés par l'intermédiaire de l'étude des procédés et sa technologie : la pédagogie de l'expérience sera privilégiée.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S3.1.-Environnement de l'entreprise

SAVOIRS	1	2	3	4	LIMITES D'EXIGENCE
L'entreprise et les flux économiques.					Déterminer les flux générés par les activités de l'entreprise. BEP
Les facteurs de production.					Identifier les facteurs de production et mettre en évidence leur combinaison BEP

S3.2. Suivi de l'approvisionnement

SAVOIRS	1	2	3	4	LIMITES D'EXIGENCE
<ul style="list-style-type: none"> Les achats. Etude des propositions des fournisseurs (offres, devis, publicité...). 					Compléter un tableau comparatif d'appel d'offres et choisir. Compléter un bon de commande BEP
Comparaison des offres et choix d'un fournisseur.					Rechercher, sélectionner et vérifier les informations nécessaires à la décision d'achat. BEP
<ul style="list-style-type: none"> Les livraisons. Recevoir une livraison. 					Contrôler quantitativement la conformité d'une livraison. BEP

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S3.3. Opérations de vente					
<ul style="list-style-type: none"> • Opérations liées à la vente - Commande. - Livraison. - Facturation. 					Traiter un bon de commande. Etablir un bon de livraison Etablir une facture de doit et d'avoir. BEP
					Réceptionner les commandes. Lancer le processus de livraison et de facturation Contrôler une facture. BEP
<ul style="list-style-type: none"> • Suivi des ventes - Suivi des règlements - Relance des clients 					Formuler les décisions à prendre pour effectuer le suivi des règlements et la relance des clients. Bac pro

S3.4 Opérations de trésorerie					
<ul style="list-style-type: none"> • Opérations courantes Opérations d'encaissement et de paiement en espèces, par chèque et par effet de commerce. Etat de rapprochement bancaire. 					Etablir un moyen de paiement usuel. BEP
					Organiser les opérations d'encaissement et de paiement en espèces, par chèque et par effet de commerce. Contrôler l'exactitude et la qualité des documents émis. Etablir un rapprochement bancaire à partir du compte 512 et de l'extrait de compte bancaire (soldes initiaux égaux). BEP
Tenue d'un échéancier					Tenir un échéancier. BEP Contrôler l'exactitude et la qualité des documents émis. BEP

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S3.5. Techniques comptables					
Notions de compte, de plan comptable, de journaux, de grand-livre et de balance. Notions de débit et de crédit. Factures.					Décrire les principes d'organisation du plan comptable (système abrégé). Identifier les différentes classes du plan comptable. Reconnaître un journal, un grand-livre, une balance. BEP
					Elaborer une facture de doit et d'avoir (avec réductions, transport, TVA). BEP
Bulletin de salaire ENIM et MSA. Compte de résultat - Bilan.					Compléter et vérifier un bulletin de salaire ENIM et MSA sous plafond SS (taux fournis sur le bulletin). BEP
					Etablir un compte de résultat et un bilan d'après une liste de comptes ou une balance. Expliquer le fonctionnement d'un compte de résultat et d'un bilan. BEP

S3.6. Fiscalité					
<ul style="list-style-type: none"> • Opérations relatives à la TVA. <ul style="list-style-type: none"> - Régimes d'assujettissement - Calcul de la TVA collectée, de la TVA déductible, relative à une période. - Déclaration de taxes sur le chiffre d'affaires. • Fiscalité des revenus Différents régimes d'imposition : <ul style="list-style-type: none"> - bénéfiques agricoles ; - bénéfiques industriels et commerciaux ; - impôts sur les sociétés ; - impôt sur le revenu des personnes physiques. 					Calculer la situation de TVA sur une période donnée. BEP
					Préparer le calcul de la T.V.A. collectée, de la T.V.A. déductible, relative à une période, à partir d'une documentation fournie Bac pro
					Déterminer le régime d'imposition de droit à partir d'une documentation fournie. Calculer le montant de l'impôt à partir d'une documentation fournie. Bac pro

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S3.7. Immobilisations et provisions					
<ul style="list-style-type: none"> • Immobilisations • Amortissements Tableaux d'amortissement. <p>Plan de financement simple d'un projet d'immobilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les provisions 					<p>Définir l'immobilisation BEP</p> <p>Compléter un tableau d'amortissement linéaire. BEP</p>
					<p>Etablir un tableau d'amortissement linéaire. Etablir un plan de financement simple pour un projet d'achat d'immobilisation en tenant compte de différentes sources de financement (contrôle de l'opportunité du choix d'investissement par l'analyse financière). Bac pro</p>
					<p>Expliquer le rôle des provisions. Bac pro</p>

S3.8. Analyse des documents de synthèse					
<ul style="list-style-type: none"> • Compte de résultat (SIG et ratios à partir d'une formulation donnée). • Bilan (retraitement simple) et calcul des ratios (à partir d'une formulation donnée). 					<p>Analyser un compte de résultat (SIG et ratios). Bac pro</p>
					<p>Analyser un bilan fonctionnel et financier (retraitement simple) et calculer les ratios. Formuler des commentaires pertinents en fonction de la situation étudiée et proposer des solutions. Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S3.9. Calcul et analyse des coûts					
<ul style="list-style-type: none"> • Calcul des coûts - Schéma d'analyse des centres des coûts (notion de flux). - Définition d'un centre de coûts. - Charges directes et indirectes. - Tableau de répartition des charges. - Coûts d'achat, de production, de distribution, de revient. <ul style="list-style-type: none"> • Calcul du seuil de rentabilité Charges fixes et variables Détermination de la marge sur coût variable. Présentation d'un budget partiel. 					<p>Classer les charges en charges directes et indirectes. Etablir un tableau de répartition des charges. Déterminer les coûts d'achat, de production, de distribution, de revient. Commenter les résultats obtenus. Bac pro</p>

S3.10. Statut de l'entreprise					
<ul style="list-style-type: none"> • Entreprise individuelle <ul style="list-style-type: none"> • Formes sociétaires - Groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC). - Entreprise agricole à responsabilité limitée (EARL). - Société à responsabilité limitée (SARL). - Coopérative d'utilisation du matériel agricole (CUMA). - Groupement d'intérêt économique (GIE). <p>Regroupement d'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les intérêts d'un regroupement. <ul style="list-style-type: none"> • Aide à l'installation - Dotations aux jeunes agriculteurs (DJA) - Prêt aux jeunes agriculteurs (PJA) - Aides de l'Union Européenne, de l'Etat, de la Région 					<ul style="list-style-type: none"> - Choisir le statut le mieux adapté à une situation donnée. - Comparer les charges de l'entreprise correspondant à différents types de contrat ou de statut. BEP <p>Enumérer les conditions administratives, financières et juridiques nécessaires à l'installation en cultures marines. Répertorier les différentes aides financières disponibles BEP</p>

S3.11. Droit du travail					
<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation générale : lois et règlements, conventions collectives, accords particuliers, contrat de travail, régime spécifique des marins. - Régimes de protection sociale maritime et agricole : analyse comparative, conséquences. 					<p>Identifier les sources de la réglementation du travail. Enumérer les principaux domaines couverts par la réglementation du travail.</p> <p>Enumérer les éléments essentiels d'un contrat de travail. Déterminer la procédure à suivre en cas de litige. Bac pro</p>

Champs de savoir S4 : SECURITE

OBJECTIF GENERAL : Obtenir le Certificat de Formation de Base à la Sécurité (CFBS) défini par l'arrêté du 26 juillet 2013.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

4.1. Techniques individuelles de survie

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	
Techniques individuelles de survie (TIS).					Normes de compétence minimale spécifiées en matière de technique individuelle de survie : Tableau A-VI/1-1 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW (STANDARDS OF TRAINING CERTIFICATION AND WATCHKEEPING). BEP

4.2 – Prévention et lutte contre l'incendie

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	
Prévention et lutte contre l'incendie					Normes de compétence minimale spécifiées en matière de prévention de l'incendie et de lutte contre l'incendie : Tableau A-VI/1-2 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW. BEP

4.3– Sécurité des personnes et responsabilité sociale

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	
Sécurité des personnes et responsabilités sociales					Normes de compétence minimale spécifiées en matière de sécurité des personnes et responsabilités sociales : Tableau A-VI/1-4 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW. BEP

4.4 Premiers secours élémentaires

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	
Premiers secours élémentaires					Normes de compétences minimales spécifiées en matière de premier secours élémentaires conformes au tableau A-VI/1-3 du code STCW (1995) (Normes de compétence définies pour l'enseignement médical de niveau 1). BEP

Champs de savoir S5: ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

OBJECTIF GENERAL : Etre capable dans se situer dans l'environnement professionnel et d'appliquer les réglementations afférentes.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

5.1. L'administration chargée de la mer

Organisation de l'administration chargée de la mer.					Citer les fonctions principales et l'organisation de l'administration chargée de la Mer. BEP
---	--	--	--	--	---

5.2. Le navire

<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes catégories de navigation. - Nom, francisation, jauge, immatriculation, signalement extérieur. - Rôle d'équipage. - Contrôles et visites de sécurité. - Commission régionale de sécurité (CRS). - Construction, modification de structure. 					Citer les différentes catégories de navigation. Identifier et interpréter la mise en œuvre de la réglementation relative au navire, à l'équipage, aux contrôles et aux visites de sécurité. BEP
--	--	--	--	--	--

5.3. Le marin

<ul style="list-style-type: none"> - Statut du marin. - Qualifications et revalidation. - Application de la convention internationale sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille (STCW). - Formations professionnelles maritimes. - Réglementation du travail maritime. - Service de santé des gens de mer. - Contrat d'engagement maritime, droits et obligations respectives, litiges, conciliation, médiation, arbitrage. - Conventions collectives, rémunérations. - Droit syndical. - Statut du capitaine. - Régime disciplinaire et pénal de la Marine Marchande. 					Analyser et interpréter la mise en œuvre de la réglementation relative au marin. BEP
---	--	--	--	--	---

SAVOIRS	NIVEAU	LIMITES D'EXIGENCE
---------	--------	--------------------

5.4. Le régime social des marins et aquaculteurs marins		
<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement National des Invalides de la Marine (ENIM). - Mutuelle Sociale Agricole (MSA). - Caisse Générale de Prévoyance (CGP) : maladie, accidents du travail. - Caisse de Retraite des Marins (CRM). - Caisse d'Allocations Familiales (CAF). - Union de Recouvrement de Sécurité Sociale et d'Allocations Familiales (URSSAF). - Assurances chômage. - Service social des gens de mer. - Fonds d'Action Formation (FAF). - Mutuelles. 		<p>Décrire l'organisation de la protection sociale des marins et appliquer les procédures.</p> <p>BEP</p>

5.5. Les espaces maritimes		
<ul style="list-style-type: none"> - Haute mer - Zone Economique Exclusive (ZEE) - Zone contiguë - Eaux territoriales - Domaine Public Maritime - Aires Marines Protégées 		<p>Identifier les espaces maritimes et préciser leurs limites.</p> <p>BEP</p>

Champs de savoir S6: DEVELOPPEMENT DURABLE

OBJECTIF GENERAL : Etre capable de caractériser les éléments du mode océanique dans une gestion raisonnée des ressources.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

6.1. Les océans et les mers

<p>Les océans et les mers. L'océan mondial. Les principales mers du globe. Le relief sous-marin. Les mouvements de la mer. Courants de surface. Courants verticaux.</p>					<p>Situer les océans et principales mers du globe. Décrire la répartition des terres et des mers sur la planète. Situer les océans et principales mers du globe. Enumérer les principaux éléments du relief sous-marin Décrire succinctement la circulation générale superficielle de l'océan Atlantique. Définir succinctement un upwelling, une divergence et une convergence. BEP</p>
---	--	--	--	--	---

6.2. L'eau de mer

<p>L'eau de mer. La salinité. Les éléments nutritifs</p>					<p>Citer les principaux facteurs physico-chimiques de l'eau de mer. Définir la salinité de l'eau de mer. Citer les principales méthodes de mesure de la température et de la salinité de l'eau de mer. Citer les principaux éléments nutritifs présents dans l'eau de mer. BEP</p>
--	--	--	--	--	---

6.3. La gestion durable des ressources marines

<p>La gestion durable des ressources marines. Dynamique des populations. Peuplement. Recrutement. Equilibre. Croissance. Exploitation rationnelle des stocks. Contrôle de l'effort de pêche (Taille marchande, maillage, sélectivité, PME, licences, PPS, POP zones de frai, cantonnements, quotas autres que de produits de la mer). Contrôle des quantités pêchées (TAC, quotas, QI, QIT).</p>					<p>Citer les principes de l'exploitation rationnelle des océans. Citer succinctement les principes généraux de la dynamique des populations. Citer les principes de l'exploitation rationnelle des stocks. Citer les symptômes de la surexploitation. Enumérer et justifier les différentes mesures de gestion rationnelle des stocks exploités. BEP</p>
--	--	--	--	--	---

6.4 Les pollutions

<p>Les pollutions.</p>					<p>Citer les différents types de pollution et leur impact sur le milieu marin. Prévenir les pollutions du milieu marin. BEP</p>
------------------------	--	--	--	--	--

Champs de savoir S7 : ECONOMIE ET COMMERCIALISATION

OBJECTIF GENERAL : Analyser le fonctionnement économique de l'entreprise et du marché.

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

S7.1. Economie d'entreprise

Les relations entreprises - partenaires L'économie de marché.					<p>Identifier les partenaires de l'entreprise : amont, aval et services. Décrire les relations de l'entreprise avec ses partenaires. Analyser les flux en termes d'emplois – ressources.</p> <p>Caractériser la production des entreprises (biens marchands et non marchands). Identifier les différents critères de classification des entreprises (taille, forme juridique, secteur, branche, filière). Identifier la position de l'entreprise dans une filière. Positionner une entreprise dans son contexte économique local ou régional. Réaliser un organigramme de l'entreprise. Bac pro</p>
--	--	--	--	--	---

7.2. Partenaires de l'entreprise (organisation, domaine de compétences, nature des relations)

<ul style="list-style-type: none"> - Administrations et organismes de contrôle. - Collectivités territoriales. - Organisations professionnelles et interprofessionnelles. - Organismes scientifiques. - Organismes de développement, d'assistance ou d'intervention. - Organismes de formation. - Organismes financiers. - Organismes de protection sociale. - Sociétés d'assurances. - Fournisseurs, clients, personnels. 					<p>Identifier les différents partenaires de l'entreprise en fonction de leurs compétences. Décrire les principales caractéristiques de l'organisation fonctionnelle des partenaires de l'entreprise. Caractériser les relations existant entre l'entreprise et ses partenaires. Bac pro</p>
--	--	--	--	--	---

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

7.3. Démarche stratégique					
Terminologie et démarche. Décisions et choix des stratégies en entreprise.					Situer les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces de l'entreprise. Bac pro

7.4. Démarche mercatique					
Définition de la mercatique. Stratégie mercatique d'une entreprise. Politique de produit, de prix, de communication et de distribution					Caractériser la démarche mercatique et identifier ses objectifs. Etablir un plan de mise en marché simple, adapté à une entreprise artisanale. Analyser un plan de marchéage. Bac pro

7.5. Caractéristiques générales des produits de la mer					
<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques techniques - Qualité organoleptique. - Taille. - Forme. - Aspect. - Aptitude à la transformation et au transport. - Facilité de préparation et de transformation en frais. - Normes. - Variations saisonnières de l'offre. • Caractéristiques commerciales - Emballage, conditionnement. - Marque. - Gamme. • Démarche qualité - Valorisation du produit, image de marque, notoriété. - Système de management de la qualité. - Normes, labellisation. 					<p>Identifier les différents produits de la mer. Identifier les caractéristiques techniques du produit naturel vivant ou frais. Définir le caractère saisonnier du produit. Bac pro</p> <p>Identifier les éléments déterminant les qualités commerciales du produit. Caractériser l'image du produit de la mer. Bac pro</p> <p>Décrire la mise en place d'une démarche qualité. Citer les principaux éléments d'un cahier des charges. Définir les principaux signes officiels de qualité des produits de la mer. Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

7.6. Demande					
<ul style="list-style-type: none"> • Comportement d'achat du consommateur - Evolution des styles de vie ; - Consommation des ménages. - Typologie de l'acheteur de produits de la mer. - motivations et freins d'achat. - attentes, besoins, critères de choix des consommateurs. • Comportement d'achat des intermédiaires et de la distribution Processus d'achat : critères de choix, contraintes, nature et enjeu d'un partenariat commercial. • Etudes de marché Segmentation du marché : <ul style="list-style-type: none"> application aux produits des cultures marines ; Etude quantitative ; Etude qualitative. 					<p>Analyser les principales évolutions des modes de vie des consommateurs.</p> <p>Caractériser la population consommatrice des produits de la mer.</p> <p>Caractériser l'image du produit de cultures marines pour le consommateur.</p> <p>Analyser un cas d'adaptation de produit global au comportement et à l'évolution du comportement des consommateurs.</p> <p>Bac pro</p> <p>Caractériser les étapes du processus d'achat.</p> <p>Décrire les principales étapes du passage d'un contrat avec la petite et la grande distribution.</p> <p>Bac pro</p> <p>Identifier plusieurs sous-groupes Définir un segment de marché.</p> <p>Citer des exemples d'application d'une segmentation de marché.</p> <p>Bac pro</p>

7.7. Moyens et techniques commerciales					
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en marché en France - Outils de suivi des marchés (panels de consommateurs et de détaillants). - Place des produits de la mer au sein des différents circuits de distribution - Différents canaux de distribution. - Notion de distribution d'un produit de la mer. - Principaux circuits et réseaux de distribution. • Marché et échanges - Influence des produits d'origine étrangère sur le marché français. - Internationalisation des échanges. • Méthodes de vente - Vente conseil. - Vente en libre service. - Vente à distance (par correspondance, en ligne,...). • Organisation de la mise en marché - Opérations de mise en marché - Chaînes de transformation et de conditionnement. - Transports. 					<p>Utiliser les outils de suivi du marché.</p> <p>Analyser le marché en termes d'évolution de volume d'achat, de clientèle, de prix et de couverture géographique.</p> <p>Expliquer les transformations intervenues dans la répartition des parts de marché.</p> <p>Identifier les différents canaux de distribution et situer leur importance relative</p> <p>Définir la notion de distribution d'un produit de la mer.</p> <p>Identifier et caractériser les différents intervenants sur le produit.</p> <p>Identifier les variantes régionales</p> <p>Identifier la part des produits d'importation sur le marché français, à partir d'une documentation fournie.</p> <p>Bac pro</p> <p>Analyser les différentes méthodes de vente.</p> <p>Choisir un canal de distribution et une méthode de vente adaptés au type de produit et à la clientèle visée.</p> <p>Schématiser les opérations de mise en marché.</p> <p>Déterminer les flux disponibles et nécessaires (entrées et sorties).</p> <p>Effectuer un suivi des commandes et des ventes de l'entreprise.</p> <p>Identifier les prestataires de produits ou de services et caractériser leurs offres.</p> <p>Décrire et analyser la logistique de l'entreprise.</p> <p>Bac pro</p>

SAVOIRS	NIVEAU				LIMITES D'EXIGENCE
	1	2	3	4	

7.8. Négociations commerciales					
<p>• La relation commerciale Contrat commercial : clauses générales et particulières, litiges.</p> <p>• Les étapes de la négociation Préparation du négoce : - Identification de la concurrence ; - préparation du plan d'entretien ; - identification des supports de l'entretien (application aux situations des ventes) ; - négociation commerciale (constitution d'un document de présentation de l'entreprise, d'échantillons produits, de fiches produits services).</p> <p>Conduite de la négociation : - prise de contact ; - découverte du partenaire, de ses besoins et de ses motivations ; argumentation ; - démonstration (échantillons de produits, catalogue, dossier) ; - traitement des objections ; - conclusion du négoce ; - prise de congé.</p>					<p>Déterminer les possibilités de négoce. Analyser les rapports de force entre les partenaires de l'échange. Enumérer les éléments essentiels d'un contrat commercial. Déterminer la procédure à suivre en cas de litige Bac pro</p> <p>Identifier la concurrence. Evaluer sa position en termes de rapport de forces. Préparer une négociation commerciale. Argumenter. Conduire une démonstration. Traiter les objections. Conclure un entretien. Prendre congé Bac pro</p>

2. ORGANISATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La formation en milieu professionnel, propre à chacune des quatre voies de préparation au baccalauréat professionnel, est précisée ci-après.

1. VOIE SCOLAIRE

1.1. Généralités

La durée de la formation en milieu professionnel est de **20 semaines** réparties sur les trois années de formation. Elle peut toutefois être augmentée pour les élèves des établissements dispensant des formations selon un rythme approprié, au titre de l'article L.813-9 du Code rural à condition que la formation en centre dure au moins 1900 heures.

La période de formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant l'élève et le chef d'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé. Cette convention doit être conforme à la convention type annexée à l'arrêté du 3 septembre 2013 fixant les modèles de convention de stage pour les élèves des lycées professionnels maritimes ou organismes de formation.

Pendant la formation en entreprise, qui comporte plusieurs périodes, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève-stagiaire et non de salarié.

La période de formation en milieu professionnel et en établissement scolaire doit assurer la continuité de la formation et permettre à l'élève de compléter et de renforcer ses compétences. Elle fait l'objet d'une planification préalable de manière à maintenir une cohérence de la formation. Elle doit être préparée en liaison avec tous les enseignements. La formation assurée en établissement scolaire doit être polyvalente afin de faciliter l'acquisition des savoirs et des compétences dans les différents domaines constitutifs de la formation préparée.

Le temps de formation en milieu professionnel est réparti sur les trois années en tenant compte :

- des contraintes matérielles des entreprises et des établissements scolaires ;
- des objectifs pédagogiques spécifiques à ces périodes ;
- des cursus d'apprentissage.

1.2. Modalités d'intervention des professeurs

L'équipe pédagogique, dans son ensemble, est concernée par les périodes de formation en milieu professionnel. Le choix des entreprises d'accueil relève de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n°2000-095 du 26 juin 2000 parue au BO n° 25 du 29 juin 2000. L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation.

En accord avec le tuteur, chaque professeur peut suivre une activité développée en entreprise par l'élève.

1.3. Compétences à développer

Toutes les compétences du présent référentiel sont développées conjointement en établissement de formation et en entreprise. Toutefois, les situations permises par la formation en milieu professionnel permettront d'approfondir certaines d'entre elles.

Pendant chaque période de formation en milieu professionnel, les activités seront organisées et suivies par le tuteur qui assurera cette mission conjointement avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. À chacune des périodes de formation, un contrat individuel de formation sera préalablement négocié et établi entre le tuteur, l'équipe pédagogique, le chef d'établissement ou son représentant et l'élève.

Ce contrat fera l'objet d'un document qui indiquera :

- la liste des compétences et savoirs à acquérir, durant la période considérée ;
- les modalités d'évaluation de ces compétences ;
- l'inventaire des pré-requis nécessaires ;
- les modalités de formation envisagées dans l'entreprise.

Chaque période de formation sera évaluée conjointement par le tuteur et l'équipe pédagogique ou son représentant. Le constat établi sera reporté sur le livret de suivi. Une synthèse finale sera formulée sur fiche d'évaluation telle que précisée dans la définition de la sous-épreuve E31 et les notes seront proposées conjointement par le tuteur et l'équipe pédagogique.

1.4. Contenus et activités

Les activités prévues dans la définition de l'unité U31 feront obligatoirement partie du travail confié lors des périodes de formation en milieu professionnel.

Le choix des activités doit être arrêté par l'équipe de professeurs en liaison avec l'entreprise d'accueil, en fonction de l'activité de l'entreprise. Pour l'efficacité de la formation, il est nécessaire qu'après une phase de découverte des caractéristiques générales de l'entreprise et du secteur, la formation en milieu professionnel se rapporte à l'exercice de fonctions et tâches citées dans le référentiel des activités professionnelles.

1.5. Planification

Les périodes de formation en entreprise doivent faire l'objet d'une planification préalable visant à assurer la cohérence de la formation. A cet effet les documents et les matériels nécessaires à cette formation sont définis en commun par les formateurs des établissements et des entreprises concernées.

La formation en milieu professionnel s'effectue dans les types d'entreprises cités dans le référentiel des activités professionnelles. **La formation en entreprise ne doit pas s'effectuer dans l'entreprise familiale** (sauf dans le cas des apprentis).

La recherche des entreprises d'accueil est assurée conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, sous la responsabilité de l'équipe pédagogique. Il est souhaitable que soit ménagée la possibilité d'un choix réciproque du jeune et de son entreprise d'accueil, l'établissement de formation proposant par ailleurs une liste d'entreprises susceptibles d'accueillir les élèves. L'équipe pédagogique doit cependant évaluer, avec le chef d'entreprise, les possibilités de formation de l'entreprise.

L'élève doit déclarer à l'établissement de formation, 1 mois avant le début de la période prévue, l'entreprise avec laquelle il a établi un premier accord d'accueil, le contact est ensuite pris par l'établissement de formation.

Compte tenu des variations saisonnières marquées des activités de la plupart des entreprises du secteur des cultures marines, la durée des périodes de formation en milieu professionnel et leur place dans l'année scolaire doivent résulter d'une initiative concertée avec l'entreprise d'accueil, toutefois l'organisation suivante est préconisée.

✓ **Classe de seconde professionnelle.**

- PFMP « Sécurité ». Une semaine pour la préparation au Certificat de Formation de Base à la Sécurité, commun à l'ensemble des secondes professionnelles du champ professionnel des Métiers de la mer.
- PFMP 1. Une semaine. Les enseignants la préparent selon leur pratique pédagogique.
- PFMP 2. Trois semaines. Période certificative de BEPM de Cultures Marines.

✓ **Classe de première professionnelle.**

- PFMP 3 Quatre semaines. Période certificative du baccalauréat professionnel, spécialité Cultures Marines. Cette période peut éventuellement être mise à profit pour certifier

également des compétences du BEPM de Cultures Marines (cas où le candidat n'a pas effectué la PFMP n°2 en seconde professionnelle en entreprise de cultures marines).

- PFMP 4. Quatre semaines. Période certificative du baccalauréat professionnel, spécialité Cultures Marines.

✓ **Classe de terminale professionnelle.**

- PFMP 5 . Sept semaines. Période certificative du baccalauréat professionnel, spécialité Cultures Marines.

Il convient d'éviter, dans toute la mesure du possible, les époques de l'année où les entreprises sont surchargées de travail.

2. VOIE DE L'APPRENTISSAGE

Pour les apprentis, la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise.

De manière à établir une cohérence dans le déroulement de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis informe les maîtres d'apprentissage sur les objectifs des différentes périodes passées en entreprise et sur leur importance dans l'évaluation des apprentis.

La durée de la formation nécessaire à la préparation du baccalauréat professionnel par la voie de l'apprentissage, dispensée en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage, est au moins égale à 1 850 heures. En cas de réduction de la durée du contrat d'apprentissage à deux ans ou à un an dans les conditions fixées par le Code du travail, cette durée de formation ne peut être inférieure, respectivement, à 1 350 heures ou à 675 heures (article D-337.60 du code de l'éducation).

3. VOIE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

3.1. Candidats en situation de première formation ou de reconversion

La durée de la formation en entreprise s'ajoute aux durées de formation dispensées par le centre de formation continue.

Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier, la période de formation en milieu professionnel est intégrée dans la période de formation dispensée, si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs de la formation en entreprise.

3.2. Candidats en situation de perfectionnement

La période de formation en milieu professionnel peut être remplacée par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a développé des activités en qualité de salarié à plein temps d'une entreprise maritime, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

4. POSITIONNEMENT

Durée minimale de la période de formation en milieu professionnel pour les candidats positionnés par décision de l'autorité académique (article D 337-65 du code de l'éducation) :

- 10 semaines pour les candidats issus de la voie scolaire ;
- 4 semaines pour les candidats issus de la formation professionnelle continue visés au 3.1. ci-dessus.

3. OBJECTIFS GENERAUX DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les périodes de formation en milieu professionnel sont des phases déterminantes de la formation menant au diplôme et, à ce titre, doivent être en interaction avec la formation donnée en centre de formation.

Il s'agit :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre de l'établissement de formation ;
- de compenser les difficultés liées aux cycles biologiques des élevages qui se traduisent par un étalement des activités dans le temps et dans l'espace (formation pratique à l'organisation des activités) ;
- d'acquérir la pratique gestuelle ;
- d'utiliser des moyens matériels ;
- d'analyser des situations professionnelles réelles.
- d'acquérir des pratiques commerciales.

Les postes visés à terme étant la responsabilité d'unités de production ou de commercialisation, la formation en milieu professionnel doit répondre à certains objectifs généraux :

- elle doit tendre à l'autonomie de l'élève ;
- les tâches confiées à l'élève doivent permettre l'évaluation de ses compétences et attitudes professionnelles ;
- chaque tâche confiée doit faire l'objet d'une planification préalable avec l'élève.

Ces objectifs généraux ne remettent pas en cause la participation de l'élève aux travaux d'exécution de base, mais il convient de ménager du temps pour qu'il puisse collecter les informations nécessaires à la constitution de son dossier et qu'il puisse être jugé sur des tâches correspondant au niveau du diplôme.

4. SUIVI DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL ET EVALUATION

4.1. Suivi des activités : le document de liaison

La concertation entre l'équipe pédagogique (constituée par l'ensemble des professeurs de la classe) et les formateurs de l'élève dans l'entreprise doit se réaliser tout au long du processus de formation.

Un document de liaison élaboré conjointement par les enseignants et les formateurs du stagiaire dans l'entreprise suit l'élève pendant la totalité de sa formation.

Chaque période est suivie à l'aide d'un document relais lycée-entreprise, établi par l'établissement de formation selon le modèle défini par l'IGEM (UCEM).

Avant chacune des périodes de formation en entreprise, le professionnel responsable de l'entreprise d'accueil de l'élève en fixe les objectifs, qui sont inscrits dans ce document. Pour sa part, l'élève y dresse la liste des activités qu'il a exercées au cours de la période considérée, dont un bilan est fait par le responsable de l'entreprise et les professeurs qui y consignent leurs avis en vue de l'évaluation finale de la formation en entreprise.

Pendant le déroulement de la formation, ce document sert à apprécier sa propre progression dans les différents domaines. Il aide les enseignants à établir ou à corriger l'itinéraire de l'élève dans sa formation en milieu professionnel par rapport aux objectifs globaux. Le dossier élève portant la mention "confidentiel" est la propriété de l'entreprise. Il est communicable aux seuls membres de l'équipe pédagogique, et, pour contrôle, aux seuls membres du jury.

4.2. Evaluation

L'évaluation de la formation en milieu professionnel (sous-épreuve E31 de l'épreuve E.3) doit être conforme au modèle défini par l'UCEM.

Les propositions de notes ne sont pas communiquées au candidat.

Le dossier, qui doit comprendre obligatoirement les documents relais lycée-entreprise relatifs à chacune des périodes accomplies, est mis à la disposition du jury d'examen.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité

CULTURES MARINES

ANNEXE III

HORAIRES D'ENSEIGNEMENT

Baccalauréat professionnel – spécialité cultures marines
Horaires d'enseignement

	Nb él.	Heures élèves				Σ
		semaine				
		2 ^{nde}	1 ^{ère}	Term.		
Enseignement professionnel	S1 – Biologie – Ecologie – Production (théorie)	24	3,0	3,0	3,0	252,0
	S1 – Biologie – Ecologie – Production (TP)	8	5,0	3,0	3,0	312,0
	S2 – Moyens de production (théorie)	24	1,0	1,0	1,0	84,0
	S2 – Moyens de production (TP)	8	1,5	1,0	1,0	99,0
	S3 – Gestion économique et financière (théorie)	24	1,0	2,0	2,0	138,0
	S3 – Gestion économique et financière (TP)	12	1,0	1,0	1,0	84,0
	S4 – Sécurité STCW	-				51,0
	S5 – Environnement professionnel	24	1,0			30,0
	S6 – Développement durable	24	0,5			15,0
	S7 – Economie et commercialisation (théorie)	24	-	2,0	2,0	108,0
	S7 – Economie et commercialisation (TP)	12	-	1,0	1,0	54,0
	Total enseignement professionnel		14,0	14,0	14,0	1 227,0
	Prévention – santé - environnement	24	1,0	1,0	1,0	84,0
	Enseignements généraux liés à la spécialité	24	2,0	2,0	1,5	155,0
	Total : Enseignements professionnels Enseignements généraux de la spécialité		17,0	17,0	16,5	1 466,0

Enseignement général	Français	24	1,5	1,5	1,5	126,0
	Français TP	12	1,0	1,0	1,0	84,0
	Histoire - Géographie	24	1,5	1,5	1,5	126,0
	Enseignement moral et civique	24	0,5	0,5	0,5	42,0
	Mathématiques	24	1,5	1,0	1,0	99,0
	Mathématiques TP	12	1,0	1,0	1,0	84,0
	Sciences physiques et chimiques (théorie)	24	1,0	1,0	1,0	84,0
	Sciences physiques et chimiques (labo)	12	1,0	1,0	1,0	84,0
	Langue vivante (théorie)	24	1,0	1,0	1,0	84,0
	Langue vivante (labo)	12	1,0	1,0	1,5	97,0
	Cultures artistiques	24	1,0	1,0	1,0	84,0
	EPS (collectif)	24	2,0	3	3	222
	Total enseignement général		14,0	14,5	15,0	1 216,0
	Accompagnement personnalisé	24	2,5	2,5	2,5	210,0
	Total général		33,5	34,0	34,0	2892,0

Nombre de semaines au lycée	30	28	26	84
Nombre de semaines de PFMP	5	8	7	20
Nombre de semaines d'examen			2	2

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité
CULTURES MARINES

ANNEXE IV

REGLEMENT D'EXAMEN

REGLEMENT D'EXAMEN

Baccalauréat professionnel Spécialité CULTURES MARINES			Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité		Voie scolaire dans un établissement public ou privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, candidat justifiant de 3 années d'expérience professionnelle		Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité	
Epreuves	Unités	Coeff	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
Epreuve E1 : Epreuve scientifique								
Sous-épreuve E11 : Mathématiques	U11	1,5	CCF	-	Ponctuel écrit	1 h	CCF	-
Sous-épreuve E12 : Sciences physiques et chimiques	U12	1,5	CCF	-	Ponctuel écrit et pratique	1 h	CCF	-
Epreuve E2 : Epreuve de technologie								
Sous-épreuve E21 : Techniques de production	U21	4	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF	-
Sous-épreuve E22 : Economie et commercialisation	U22	2	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	-
Sous-épreuve E23 : Gestion	U23	2	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	-
Epreuve E3 : Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel								
Sous-épreuve E31 : Evaluation de la période de formation en milieu professionnel	U31	4	CCF	-	Ponctuel oral	30 mn	CCF	-
Sous-épreuve E32 : Evaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation	U32	2	CCF	-	Ponctuel pratique	6 h max	CCF	-
Sous-épreuve E33 : Prévention santé environnement	U33	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2h	CCF	-
Epreuve E4 : Langue vivante étrangère	U4	2	CCF	-	Ponctuel oral	30 mn	CCF	-
Epreuve E5 : Français, Histoire – Géographie Education civique								
Sous-épreuve E51 : Français	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF	-
Sous-épreuve E52 : Histoire – Géographie-Education civique	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	-
Epreuve E6: Arts appliqués-Cultures artistiques	U6	1	CCF	-	Ponctuel écrit	1 h 30	CCF	-
Epreuve E7 : Education physique et sportive	U7	1	CCF	-	Ponctuel pratique	-	CCF	-
Epreuve facultative : Langue vivante ⁽¹⁾	UF1		Ponctuel oral	0 h 20	Ponctuel oral	0 h 20	Ponctuel oral	0 h 20

⁽¹⁾ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité
CULTURES MARINES

ANNEXE V

DEFINITION DES EPREUVES

EPREUVE SCIENTIFIQUE
Sous-épreuve E11 : Mathématiques
Sous-épreuve E12 : Sciences physiques et chimiques
 Coefficient 3

Références :

- arrêté du 10 février 2009 (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ;
- arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010) ;
- arrêté du 08 janvier 2010 (BOEN n°7 du 18 février 2012) ;
- arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010) ;
- note IGEM n°302 du 26 octobre 2011.

OBJECTIFS DES DEUX SOUS-ÉPREUVES

Les sous-épreuves de mathématiques et de sciences physiques et chimiques sont destinées à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques et scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des Tic ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

MODE D'ÉVALUATION DES DEUX SOUS-ÉPREUVES

Pour les candidats sous statut scolaire dans un établissement public local d'enseignement ou dans un établissement privé sous contrat, pour les apprentis des centres de formation en apprentissage ou des sections d'apprentissage habilités et pour les candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public, les mathématiques et les sciences physiques et chimiques sont évaluées par contrôle en cours de formation.

Pour les autres candidats l'évaluation a lieu sous forme ponctuelle.

INSTRUCTIONS COMMUNES AUX DEUX SOUS-ÉPREUVES (CCF ou épreuve ponctuelle)

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies.
- Calculatrices.

L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

- Formulaire

Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

1. CONTENUS

Les contenus sont définis en annexe I.7 (unités constitutives du référentiel de certification).

2. ÉVALUATION DES MATHÉMATIQUES

a. Contrôle en cours de formation (CCF)

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elle se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme. Toutefois, la première séquence doit être organisée avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et la deuxième avant la fin de l'année scolaire.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'un des exercices de chaque séquence comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

b. Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme.

Il s'agit d'évaluer les aptitudes à mobiliser les connaissances et compétences pour résoudre des problèmes, en particulier :

- rechercher, extraire et organiser l'information ;
- choisir et exécuter une méthode de résolution ;
- raisonner, argumenter, critiquer et valider un résultat ;
- présenter, communiquer un résultat.

Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le programme de terminale professionnelle. L'un des exercices comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic (logiciels ou calculatrices).

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'exercice qui comporte des questions dont la résolution nécessite l'utilisation des Tic est noté sur 10 points. Il permet d'apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les capacités et connaissances du programme pour traiter un problème dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices. Il permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. La présentation de la résolution des questions nécessitant l'utilisation des Tic se fait en présence de l'examineur.

1. CONTENUS

Les contenus sont définis en annexe I.7 (unités constitutives du référentiel de certification).

2. ÉVALUATION DES SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

a. Contrôle en cours de formation (CCF)

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques, notée sur 20, d'une durée maximale d'une heure trente minutes fractionnée dans le temps en deux séquences. Chaque séquence, notée sur 10, a une durée de quarante-cinq minutes environ.

Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du programme. Toutefois, les premières séquences doivent être organisées avant la fin du premier semestre de la terminale professionnelle et les deuxièmes avant la fin de l'année scolaire.

Elles s'appuient sur une ou deux activités expérimentales composées d'une ou plusieurs expériences (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur).

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du programme. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne « connaissances » du programme ;
- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille de compétences qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

b. Contrôle ponctuel

Cette sous-épreuve, d'une durée d'une heure, est notée sur 20 points. Elle repose sur un sujet qui doit permettre d'évaluer des compétences différentes dans plusieurs champs de la physique et de la chimie. Il est à dominante expérimentale et se compose d'activités expérimentales et d'exercices associés (certaines expériences peuvent être assistées par ordinateur).

Le sujet, conçu en référence explicite aux compétences du programme, consacre 15 points sur 20 à l'évaluation des capacités expérimentales du candidat, observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues, leur interprétation et leur exploitation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;

- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations. Ces relations sont données lorsqu'elles ne sont pas répertoriées dans la colonne « connaissances » du programme ;
- d'interpréter et de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. Une grille de compétences permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations.

Des exercices ou questions complémentaires, relatifs au contexte de l'expérimentation qui structure le sujet et notés sur 5 points, mettent en œuvre une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour répondre aux problèmes posés.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Instructions complémentaires pour les sous-épreuves de mathématiques et de sciences physiques et chimiques (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle).

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies.

Calculatrices et formules

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

Remarques sur la correction et la notation.

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies, la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

E2**U21 – U22 – U23****EPREUVE DE TECHNOLOGIE**

Coefficient 8

Cette épreuve vise à évaluer la compétence du candidat définie par le référentiel, sur ses connaissances, capacités et savoirs technologiques d'une part, en biologie, écologie, production, moyens de production, réglementation et partenaires de l'entreprise et, d'autre part, en économie et commercialisation.

L'épreuve permet de vérifier la maîtrise des connaissances scientifiques et techniques, les capacités d'analyse, de raisonnement et de synthèse, l'aptitude à structurer un devoir, les qualités d'expression.

Cette épreuve comprend trois sous-épreuves.

Sous-épreuve E21

Techniques de production
Coefficient 4

U21**1. FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE**

Elle vise à évaluer la maîtrise des compétences du candidat relatives aux techniques d'élevage.

Elle est composée d'un ensemble de questions relatives à la biologie et l'écologie du produit, aux méthodes d'exploitation.

Elle peut s'appuyer sur une étude technique de cas menée à partir de documents décrivant une situation concrète.

Le travail demandé correspond à tout ou partie des compétences C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C41 (Gérer une production et son environnement), C51 (Produire et transmettre un document ou un message).

La démonstration de ces compétences nécessite la mobilisation de tout ou partie des savoirs correspondants à S1 (biologie - écologie - production).

2. FORME DE L'EVALUATION**2.1 Epreuve ponctuelle** : Ecrite – durée 3 heures.

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

2.2 Contrôle en cours de formation :

Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Il s'effectue sur la base d'une situation d'évaluation d'une durée maximale de 3 heures.

La période choisie pour l'évaluation pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique, dans le courant de la dernière année de formation.

Cette situation peut être organisée en entreprise lors de la dernière période de formation en milieu professionnel ou en centre de formation sur des équipements appropriés. Un professionnel, au moins, y est associé. L'absence de ce(s) dernier(s) ne peut en aucun cas invalider le déroulement de la sous-épreuve.

Dans les deux cas, l'évaluation prendra en compte obligatoirement la proposition de note établie à l'issue des périodes de formation par le tuteur et les formateurs, pour un quart de la note.

A l'issue de cette situation d'évaluation, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation constituera, pour chaque candidat, un dossier comprenant :

- l'ensemble des documents remis pour conduire le travail demandé pendant la situation d'évaluation ;
- la description sommaire des moyens matériels mis à sa disposition ;
- les documents éventuellement rédigés par le candidat lors de l'évaluation ;
- une fiche d'évaluation du travail réalisé et une fiche d'évaluation des périodes de formation en milieu professionnel.

1. FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

Elle est composée d'un ensemble de questions relatives au produit commercial et au marché, aux techniques commerciales, à la démarche mercatique et à la stratégie d'exploitation.

Le travail demandé correspond à tout ou partie des compétences C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production ou de mise en marché), C33 (Mettre en marché des produits), C44 (Gérer la commercialisation des produits), C51 (Produire et transmettre un document ou un message), C52 (Négocier avec un partenaire).

La démonstration de ces compétences nécessite la mobilisation de tout ou partie des savoirs correspondants à S7 (économie et commercialisation).

2. FORME DE L'EVALUATION

2.1 Epreuve ponctuelle : Ecrite – durée 2 heures.

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

2.2 Contrôle en cours de formation :

Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Il s'effectue sur la base d'une situation d'évaluation d'une durée maximale de 2 heures.

La période choisie pour l'évaluation pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique, dans le courant de la dernière année de formation.

Cette situation peut être organisée en entreprise lors de la dernière période de formation en milieu professionnel ou en centre de formation sur des équipements appropriés. Un professionnel, au moins, y est associé. L'absence de ce(s) dernier(s) ne peut en aucun cas invalider le déroulement de la sous-épreuve.

Dans les deux cas, l'évaluation prendra en compte obligatoirement la proposition de note établie à l'issue des périodes de formation par le tuteur et les formateurs, pour un quart de la note.

A l'issue de cette situation d'évaluation, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation constituera, pour chaque candidat, un dossier comprenant :

- l'ensemble des documents remis pour conduire le travail demandé pendant la situation d'évaluation ;
- la description sommaire des moyens matériels mis à sa disposition ;
- les documents éventuellement rédigés par le candidat lors de l'évaluation ;
- une fiche d'évaluation du travail réalisé et une fiche d'évaluation des périodes de formation en milieu professionnel.

1. FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

Cette sous-épreuve vise à évaluer la maîtrise des compétences définies par le référentiel, relatives à l'utilisation des outils de pilotage économique de l'entreprise. Elle porte sur tout ou partie des savoirs associés à la gestion économique et financière des entreprises. Elle s'appuie sur une étude de cas menée à partir de documents décrivant des situations concrètes.

Elle peut porter sur :

- l'établissement d'études chiffrées à partir de scénarios techniques ;
- l'analyse de situations établies par comparaison à des références internes ou à des études de groupes à partir de documents de synthèse comptable ;
- la justification de prises de décision de gestion courante.

Le travail demandé correspond à tout ou partie des compétences C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C34 (Effectuer des opérations de suivi financier de l'entreprise), C43 (Gérer le budget de l'entreprise) (C44 (Gérer la commercialisation des produits), C51 (Produire et transmettre un document ou un message).

La démonstration de ces compétences nécessite la mobilisation de tout ou partie des savoirs correspondants à S3 (gestion économique et financière).

2. FORME DE L'EVALUATION

2.1 Epreuve ponctuelle : Ecrite – durée 2 heures.

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

2.2 Contrôle en cours de formation :

Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Il s'effectue sur la base d'une situation d'évaluation d'une durée maximale de 2 heures.

La période choisie pour l'évaluation pouvant être différente pour chacun des candidats, son choix et son organisation relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique, dans le courant de la dernière année de formation.

Cette situation peut être organisée en entreprise lors de la dernière période de formation en milieu professionnel ou en centre de formation sur des équipements appropriés. Un professionnel, au moins, y est associé. L'absence de ce(s) dernier(s) ne peut en aucun cas invalider le déroulement de la sous-épreuve.

Dans les deux cas, l'évaluation prendra en compte obligatoirement la proposition de note établie à l'issue des périodes de formation par le tuteur et les formateurs, pour un quart de la note.

A l'issue de cette situation d'évaluation, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation constituera, pour chaque candidat, un dossier comprenant :

- l'ensemble des documents remis pour conduire le travail demandé pendant la situation d'évaluation ;

- la description sommaire des moyens matériels mis à sa disposition ;
- les documents éventuellement rédigés par le candidat lors de l'évaluation ;
- une fiche d'évaluation du travail réalisé et une fiche d'évaluation des périodes de formation en milieu professionnel.

E3**U31 – U32 – U33****EPREUVE PRATIQUE PRENANT EN COMPTE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

Coefficient 7

Pour les candidats sous statut scolaire dans un établissement public local d'enseignement ou dans un établissement privé sous contrat, pour les apprentis des centres de formation en apprentissage ou des sections d'apprentissage habilités et pour les candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public, cette épreuve est évaluée par contrôle en cours de formation.

Pour les autres candidats l'évaluation a lieu sous forme ponctuelle.

Cette épreuve comprend trois sous-épreuves.

Sous-épreuve E31**Evaluation de la période de formation en milieu professionnel**
Coefficient 4**U31****1. FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE**

Il s'agit d'une épreuve pratique et orale portant sur la production et la commercialisation.

Le candidat, mis en situation, doit :

- observer et apprécier une situation professionnelle ;
- préparer et organiser des opérations ;
- réaliser des travaux et justifier ses décisions ;
- contrôler le résultat obtenu.

L'épreuve peut être organisée sur tout site possédant des équipements appropriés.

Le travail demandé correspond à tout ou partie des compétences C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production ou de mise en marché), C31 (Mettre en oeuvre les moyens nécessaires à la production), C32 (Réaliser et surveiller une production de cultures marines), C33 (Mettre en marché des produits), C41 (Gérer une production et son environnement), C42 (Gérer les moyens de production), C51 (Produire et transmettre un document ou un message), C52 (Négocier avec un partenaire).

La démonstration de ces compétences nécessite la mobilisation de tout ou partie des savoirs correspondants à S1 (biologie - écologie - production), S2 (moyens de production), S4 (sécurité) et S7 (économie et commercialisation).

2. FORME DE L'EVALUATION**2.1 - Evaluation par CCF**

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée en entreprise en classe en terminale.

Cette situation, qui peut être constituée de plusieurs séquences réparties dans le temps, permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles réelles ou simulées nécessitant la mise en œuvre de techniques relatives à la production et aux techniques de production et commerciales.

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être et fait l'objet d'une évaluation.

Cette période de formation en entreprise doit faire l'objet obligatoirement d'une convention, conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur, entre le chef de l'entreprise qui accueille l'élève et le chef de l'établissement scolaire où ce dernier est scolarisé.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec le milieu professionnel pour tenir compte des conditions locales.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par l'établissement scolaire.

Au terme de la période de formation en milieu professionnel les enseignants concernés, après concertation avec les formateurs de l'entreprise, attribuent, pour cette partie de l'épreuve, la note qui sera proposée au jury

Cette appréciation doit prendre en compte les éléments suivants :

- ✓ l'atteinte des objectifs mis au point en concertation avec l'entreprise d'accueil pour chaque période de formation en entreprise et pour chaque élève ;
- ✓ la mesure de l'atteinte des objectifs résultant du suivi des périodes de formation en entreprise par les membres de l'équipe pédagogique en liaison avec le ou les formateurs du jeune dans l'entreprise ;
- ✓ les acquis professionnels appréciés, notamment à partir de l'élaboration par les candidats d'un dossier professionnel comprenant des fiches descriptives d'activités professionnelles (description de la situation de travail, activité, contexte, objectifs, contraintes, modes opératoires utilisés, ...)
- ✓ le relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à cette activité, des résultats obtenus, des conséquences et des règles pratiques tirées de l'expérience ;
- ✓ le travail personnel effectué au cours d'une période de formation en entreprise.

En cas de non conformité avec le déroulement des périodes de formation en milieu professionnel, l'épreuve E3 ne peut donner lieu à notation et le diplôme ne peut être délivré.

A l'issue des périodes de formation en entreprise, les professionnels et les enseignants évaluent conjointement le candidat.

Si, en raison d'une impossibilité majeure dûment justifiée et acceptée par le président du jury, les éléments nécessaires à l'évaluation de la période de formation en entreprise ne sont pas réunis, une évaluation correspondante sous forme d'un contrôle en cours de formation peut être mise en place dans l'établissement scolaire.

2.2 - Evaluation par épreuve ponctuelle.

Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue au cours d'une épreuve ponctuelle terminale orale d'une durée maximale de 30 minutes.

L'évaluation consiste en un entretien relatif à la pratique professionnelle avec le jury s'appuyant sur un dossier professionnel présenté par le candidat.

Le dossier professionnel établi par le candidat et remis au jury comprend les éléments suivants.

- ✓ des fiches descriptives d'activités professionnelles établies à partir des situations rencontrées lors des périodes de formation en entreprise par les candidats scolarisés ou lors de leur travail par les autres candidats. Ces fiches dactylographiées doivent comporter :
 - une description de la situation de travail correspondant à l'activité (présentation du contexte, des objectifs à atteindre, des contraintes à respecter, des modes opératoires utilisés,...) ;
 - un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à cette activité, des résultats obtenus, des conséquences et règles pratiques tirées de l'expérience.
- ✓ la présentation d'un travail personnel effectué au cours de l'activité professionnelle ou lors d'une période de formation effectuée en entreprise ;
- ✓ les documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprises ;
- ✓ de l'activité salariée du candidat.

Si cette conformité n'est pas constatée, l'épreuve E3 ne peut donner lieu à notation et le diplôme ne peut être délivré.

La communication orale comporte :

- La présentation par le candidat, pendant une durée maximum de 10 minutes, d'une activité ou d'une situation choisie par le jury parmi celles décrites dans les fiches descriptives d'activités professionnelles. Le candidat dispose de la fiche choisie par le jury et peut s'y référer pour étayer son exposé ;
- Un entretien avec le jury. Cet entretien d'une durée de 20 minutes prend également appui sur le dossier (autre fiche descriptive ou travail personnel). Le jury vérifie que le candidat est capable d'exécuter les tâches caractéristiques de l'emploi et fait preuve des qualités nécessaires à l'exercice de la profession.

Le jury chargé de l'évaluation est composé d'un enseignant et d'un professionnel n'ayant pas participé à la formation du candidat.

La note finale résultant de l'évaluation de E31 par épreuve ponctuelle est exprimée de zéro à 20 en points entiers ou en demi-points

1. FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

L'objectif est de vérifier, telle que définie par le référentiel, l'aptitude du candidat à appliquer les techniques professionnelles de production, utiliser les moyens de production, négocier les produits de l'exploitation, utiliser les outils de pilotage comptable et financier de l'entreprise, négocier les produits de l'exploitation.

Le travail demandé correspond à tout ou partie des compétences C11 (Collecter l'information), C12 (Décoder l'information technique ou scientifique), C21 (Traiter des données), C22 (Analyser les caractéristiques, les contraintes et potentialités de l'environnement de la production), C23 (Préparer un processus de production ou de mise en marché), C31 (Mettre en oeuvre les moyens nécessaires à la production), C32 (Réaliser et surveiller une production de cultures marines), C33 (Mettre en marché des produits), C34 (Effectuer les opérations de suivi financier de l'entreprise), C41 (Gérer une production et son environnement), C42 (Gérer les moyens de production), C43 (Gérer le budget de l'entreprise), C44 (Gérer la commercialisation des produits), C51 (Produire et transmettre un document ou un message), C52 (Négocier avec un partenaire).

La démonstration de ces compétences nécessite la mobilisation de tout ou partie des savoirs correspondants à S1 (biologie - écologie - production), S2 (moyens de production), S3 (gestion économique et financière), S4 (sécurité), et S7 (économie et commercialisation).

Chaque situation permet d'évaluer plusieurs compétences, c'est à dire des savoir-faire et des savoirs technologiques. Elle peut donc comporter une partie écrite (travail sur documents à lire, à interpréter, à compléter ...) et une partie orale et pratique avec moyens bureautiques.

2. FORME DE L'EVALUATION

2.1 - Evaluation par CCF

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion deux situations d'évaluation organisées par le ou les enseignants pendant la formation.

Les professionnels y sont associés. L'évaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation concerne les savoirs technologiques suivants :

Chaque situation permet d'évaluer plusieurs compétences, c'est à dire des savoir-faire et des savoirs technologiques. Elle peut donc comporter une partie écrite (travail sur documents à lire, à interpréter, à compléter ...), une partie orale et pratique et sur ordinateur.

L'évaluation et sa transmission au jury se fera conformément aux documents de l'IGEM/UCEM.

2.2 - Evaluation par épreuve ponctuelle.

Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue au cours d'une épreuve ponctuelle terminale pratique et orale d'une durée maximale de 6 heures.

Les épreuves peuvent être organisées dans les installations des établissements de formation et sur les plans d'eau.

La note finale résultant de l'évaluation de E32 par épreuve ponctuelle est exprimée de zéro à 20 en points entiers ou en demi-points.

Références :

- arrêté du 10 février 2009 (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ;
- arrêté du 13 avril 2010 modifié par l'arrêté du 9 juillet 2015 (BOEN n°20 du 20 mai 2010 et n°30 du 23 juillet 2015).

Pour les **candidats sous statut scolaire** dans un établissement public ou privé sous contrat, les apprentis des centres de formation en apprentissage (CFA) ou des sections d'apprentissage habilités et pour les candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public, la sous-épreuve de prévention-santé-environnement est évaluée sous **forme ponctuelle**.

Pour les candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité, la sous-épreuve de prévention-santé-environnement est évaluée par **contrôle en cours de formation**.

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les compétences du candidat à :

- conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème ;
- analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident ;
- mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
- proposer et justifier les mesures de prévention adaptées ;
- proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence.

CRITERES D'EVALUATION

L'évaluation porte notamment sur :

- la qualité du raisonnement et de l'analyse ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées ;
- l'efficacité de l'action face à une situation d'urgence.

MODALITES D'EVALUATION**Évaluation par épreuve ponctuelle (2 heures)**

Le sujet se compose de deux parties correspondant l'une aux modules de 1 à 7, qui portent sur l'éducation de l'individu à la santé, à la consommation et au développement durable, l'autre aux modules 8 à 12, qui portent sur la connaissance du milieu professionnel et la prévention des risques. Chaque partie comporte plusieurs questions indépendantes ou liées permettant d'évaluer les connaissances et les compétences relatives aux modules correspondants.

Première partie, notée sur 10 points :

Le questionnaire prend appui sur des situations de la vie quotidienne et permet d'évaluer des contenus d'au moins deux modules parmi les modules de 1 à 7.

Deuxième partie, notée sur 10 points:

Elle permet d'évaluer des contenus:

- du module 8, noté sur 4 points à travers la mise en œuvre de la démarche d'approche par le risque. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention. Le questionnaire intègre une question qui permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence ;

- des modules 9 à 12, notés sur 6 points. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

Évaluation par contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation.

La première situation d'évaluation, d'une durée d'une heure, est notée sur **10 points**.

Le questionnement prend appui sur des situations de la vie quotidienne et permet d'évaluer des contenus d'au moins deux modules parmi les modules 1 à 7.

La deuxième situation d'évaluation, d'une durée d'une heure, est notée sur **10 points**.

Elle permet d'évaluer des contenus

- du module 8 noté, sur 4 points à travers la mise en oeuvre de la démarche d'approche par le risque.

Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention. Le questionnement intègre une question qui permet d'expliquer la conduite à tenir face à une situation d'urgence;

- des modules de 9 à 12, sur 6 points. L'évaluation s'appuie sur un dossier ressource qui présente une situation d'entreprise. Les contenus du dossier permettent la mise en œuvre de la démarche d'analyse par le travail, la mobilisation des connaissances scientifiques et législatives, l'argumentation des solutions proposées.

Le dossier fourni au candidat présente :

- une situation professionnelle ;
- une description des activités de l'entreprise ;
- des documents législatifs et réglementaires nécessaires.

LANGUE VIVANTE ETRANGERE
Coefficient 2

Références :

- arrêté du 10 février 2009 (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ;
- arrêté du 8 avril 2010 (BOEN n°21 du 27 mai 2010) ;
- note de service n°2010-053 du 8 avril 2010 (BOEN n° 21 du 27 mai 2010) ;
- note IGEM n°9 du 10 janvier 2011.

Les candidats scolaires des établissements publics ou privés sous contrat, les apprentis des centres de formation en apprentissage ou des sections d'apprentissage habilités ainsi que les candidats de la formation professionnelle continue en établissements publics sont évalués par **contrôle en cours de formation**.

Les autres candidats passent la ou les épreuves sous **forme ponctuelle**.

Les compétences à évaluer sont définies en a et b de l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement des langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

MODE D'ÉVALUATION**Évaluation en CCF**

Cette évaluation donne lieu à une situation d'évaluation unique.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.
- Durée : 15 minutes, sans préparation ; partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie trois : 5 minutes maximum, notée sur 10.

La définition de l'épreuve, les modalités et les fiches d'évaluation sont détaillées dans l'arrêté du 8 avril 2010 et la note IGEM n°9 du 10 janvier 2011.

Épreuve finale ponctuelle

Cette épreuve est une épreuve orale.

- Compétences évaluées : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit.
- Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.
- Durée : 15 minutes, précédées d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve ; partie une et partie deux : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points ; partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

La définition de l'épreuve, les modalités et les fiches d'évaluation sont détaillées dans l'arrêté du 8 avril 2010 et la note IGEM n°9 du 10 janvier 2011.

E5

U51 – U52

FRANÇAIS, HISTOIRE, GEOGRAPHIE ET ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
Coefficient 5

Références :

- arrêté du 10 février 2009 (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 (BOEN spécial n°6 du 25 juin 2015).
- arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010);
- arrêté du 02 octobre 2013 (BOEN n°42 du 14 novembre 2013).

Cette épreuve est évaluée sous forme ponctuelle, sauf pour les candidats en formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer intégralement le contrôle en cours de formation.

Sous-épreuve E51

Français
Coefficient 2,5

U51

1. Épreuve ponctuelle.

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

L'évaluation se fait sous forme d'une évaluation écrite d'une durée de 2 heures 30.

Les modalités d'évaluation sont définies dans l'arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010).

Support : un corpus de textes et de documents (2 à 3) référencé à l'un des objets d'étude de l'année terminale.

Première partie ; compétence de lecture (10 points).

1. Question portant sur le corpus : « Présentation du corpus ».
Le candidat rédige quelques lignes (de 3 à 6 environ) pour présenter les relations que les documents proposés dans le corpus entretiennent entre eux.
2. Question(s) portant sur un ou des documents du corpus ; « Analyse et interprétation ».
Le candidat analyse un ou deux effets d'écriture (inscrits dans le libellé de la ou des questions) et en propose une interprétation.

Deuxième partie ; compétence d'écriture (10 points).

Dans le libellé du sujet une question est posée en lien avec le corpus proposé en première partie.
Le candidat répond à cette question en une quarantaine de lignes de façon argumentée.

Les auteurs indiqueront précisément les sources des textes : auteur, titre, éditeur, année. Un document non référencé ne peut pas être publié.

2. Contrôle en cours de formation

Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Voir arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010).

1. Épreuve ponctuelle.

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

Les modalités d'évaluation sont définies dans l'arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010) modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 (BOEN spécial n°6 du 25 juin 2015).

L'examen de baccalauréat professionnel évalue la maîtrise des savoirs et des capacités en histoire-géographie et enseignement moral et civique définis dans les programmes de la classe de terminale professionnelle.

L'épreuve d'une durée de deux heures, comporte trois parties, notées respectivement 9, 4 et 7 points.

La première partie porte sur les sujets d'étude, soit d'histoire, soit de géographie. Elle propose deux sujets au choix. Chaque sujet est composé d'une ou plusieurs questions et peut comporter un support documentaire.

La deuxième partie porte sur le programme d'enseignement civique et moral. Elle est composée d'une question et peut comporter un support documentaire.

La troisième partie porte sur la discipline qui n'est pas l'objet de la première partie. Elle consiste en une analyse de document(s) portant sur les situations d'un des sujets d'étude.

2. Contrôle en cours de formation

Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Voir arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010) modifié.

ARTS APPLIQUES ET CULTURES ARTISTIQUES
Coefficient 1

Références :

- Arrêté du 10 février 2009 (BOEN spécial n°2 du 19 février 2009) ;
- arrêté du 13 avril 2010 (BOEN n°20 du 20 mai 2010).

Pour **les candidats sous statut scolaire** dans un établissement public local d'enseignement ou dans un établissement privé sous contrat, pour les apprentis des centres de formation en apprentissage ou des sections d'apprentissage habilités et pour les candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public, l'épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques est évaluée par **contrôle en cours de formation**.

Les **autres candidats** passent l'épreuve sous **forme ponctuelle**.

MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées au cours de la formation.

Sur un sujet personnel, défini en accord avec le professeur d'arts appliqués, le candidat constitue un dossier. Ce dossier est réalisé en classe, sur une durée limitée.

Le sujet porte sur le contenu d'un des champs du programme : « Appréhender son espace de vie », « Construire son identité culturelle », « Élargir sa culture artistique ». Une partie histoire des arts est clairement identifiée.

Première situation.

Le candidat procède à une collecte argumentée de références et réalise un dossier limité à une dizaine de pages, format A4 ; il peut être présenté sous forme numérique.

Cette partie se déroule dans le courant du second semestre de la classe de première.

Critères d'évaluation :

Le candidat montre qu'il est capable de repérer de façon autonome les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels. À cette fin, il doit :

- collecter et sélectionner une documentation (visuelle, textuelle, sonore, etc.) ;
- porter un regard critique sur les références recueillies ;
- les commenter graphiquement et par écrit ;
- les présenter de façon lisible et expressive.

Cette partie compte pour 30 % de la note globale.*

Deuxième situation.

En s'appuyant sur le dossier réalisé, le candidat élargit l'étude pour répondre à une question limitée. En fonction du champ sur lequel ont porté ses premières investigations, il établit des liens avec le contenu d'un des autres champs afin de mettre en évidence le dialogue entre les différents domaines culturels. Il traduit ses recherches en utilisant des outils adaptés, graphiques ou numériques.

Cette partie peut se présenter sous forme papier (5 formats A3 maximum) ou numérique (image fixe ou animée, sonorisée ou non) et comporter éventuellement une maquette en volume. Elle est évaluée lors d'une présentation orale de 10 minutes maximum qui se déroule de mars à mai de la classe de terminale.

Les partenaires intervenant au titre des cultures artistiques sont invités dans la mesure du possible à participer à l'évaluation.

Critères d'évaluation :

Le candidat montre qu'il est sensibilisé à son environnement culturel en appuyant sa réflexion sur des connaissances précises, notamment en histoire des arts, et qu'il a acquis les principes élémentaires de la démarche créative. À cette fin, il doit :

- situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- explorer des axes de recherche en réponse à une question simple et s'engager dans un projet ;
- maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques ;
- s'exprimer dans un langage correct et précis en utilisant le vocabulaire technique approprié.

Cette partie compte pour 70 % de la note globale.

Contrôle ponctuel

Durée : 1 heure 30.

Le sujet pose une question simple à partir d'un ensemble documentaire limité (3 formats A4 maximum).

Les documents relèvent des champs 1 : « Appréhender son espace de vie », 2 : « Construire son identité culturelle » et 3 : « Élargir sa culture artistique » ; ils intègrent la dimension histoire des arts.

Critères d'évaluation :

Le candidat choisit l'un des champs et doit montrer qu'il est capable :

- de situer une œuvre ou une production dans son contexte de création ;
- de porter un regard critique sur les références proposées ;
- de les commenter graphiquement et par écrit ;
- de proposer, sous forme graphique et écrite, une réponse argumentée à la question posée.

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE
Coefficient 1**Évaluation ponctuelle et par contrôle en cours de formation**

Les modalités d'évaluation de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnel et du brevet d'études professionnelles (journal officiel du 31 juillet 2009, BOEN n° 31 du 27 août 2009).

Épreuve ponctuelle pratique :

Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés hors contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage non habilités ou candidats justifiant de trois années d'expérience professionnelle.

Contrôle en cours de formation :

- Candidats issus de la voie scolaire dans des établissements d'enseignement public ou privés sous contrat, des centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités.
- Candidats issus de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.

Toutes catégories de candidats.

Les candidats ne peuvent pas choisir pour l'épreuve facultative, la langue retenue pour l'épreuve obligatoire (arrêté du 8 avril 2010, BOEN n°21 du 27 mai 2010).

Épreuve orale d'une durée de 15 minutes, précédée d'un temps de préparation de 5 minutes pour la première partie de l'épreuve. Partie 1 et partie 2 : 5 minutes maximum chacune, notées pour un total de 20 points. Partie 3 : 5 minutes maximum, notée sur 10.

Niveau attendu en référence à l'échelle de niveaux du CECRL : B1+.

Elle a pour but d'évaluer l'aptitude du candidat à s'exprimer oralement en langue étrangère (de façon continue et en interaction) et à comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère.

L'épreuve se compose de trois parties, chacune d'une durée maximale de cinq minutes. Seule la première partie est précédée d'un temps de préparation.

La définition de l'épreuve, les modalités et les fiches d'évaluation sont détaillées dans l'arrêté du 8 avril 2010 et la note IGEM n°9 du 10 janvier 2011.

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
spécialité
CULTURES MARINES

ANNEXE VI

Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités

TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES EPREUVES

Baccalauréat professionnel, spécialité Cultures marines défini par l'arrêté du 30 septembre 2004 et prenant en compte la rénovation de la voie professionnelle	Baccalauréat professionnel, spécialité Cultures marines défini par le présent arrêté du 22 août 2014
Sous-épreuve E11 : Techniques de production U11	Sous-épreuve E21 : Techniques de production U21
Sous-épreuve E12 : Economie et commerce U12	Sous-épreuve E22 : Economie et commercialisation U22
Sous-épreuve E21 : Gestion U21	Sous-épreuve E23 : Gestion U23
Sous-épreuve E22 : Mathématiques U22	Sous-épreuve E11 : Mathématiques U11
	Sous-épreuve E12 : Sciences physiques et chimiques U12
Sous-épreuve E31 : Evaluation de la période de formation en milieu professionnel U31	Sous-épreuve E31 : Evaluation de la période de formation en milieu professionnel U31
Sous-épreuve E32 : Evaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation U32	Sous-épreuve E32 : Evaluation de la pratique professionnelle en établissement de formation U32
	Sous-épreuve E33 : Prévention Santé Environnement U33
Epreuve E4 : Epreuve de langue vivante U4	Epreuve E4 : Epreuve de langue vivante U4
Sous-épreuve E51 : Français U51	Sous-épreuve E51 : Français U51
Sous-épreuve E52 : Histoire - Géographie U52	Sous-épreuve E52 : Histoire - Géographie - Enseignement civique et moral U52
Epreuve E4 : Epreuve d'éducation artistique - Arts appliqués U4	Epreuve E4 : Arts appliqués - Cultures artistiques U4
Epreuve E4 : Epreuve d'éducation physique et sportive U7	Epreuve E4 : Epreuve d'éducation physique et sportive U7
Epreuve facultative : Langue vivante	Epreuve facultative : Langue vivante