

## MÉTIERS

*Chef d'exploitation aquacole, Ouvrier aquacole qualifié, Pêcheur professionnel en eau douce*

Le domaine de l'aquaculture étant très diversifié, le titulaire du bac pro peut travailler dans différents secteurs :  
Salmoniculture, Pisciculture marine, Ostréiculture, Mytiliculture, Pisciculture d'étangs, Transformation des produits aquatiques, Poissonnerie, Pêche professionnelle fluviale et lacustre, Aquarioculture, Aquariologie.



Ce sont des métiers au grand air, qui exigent une bonne forme physique, une certaine habileté, une polyvalence, le sens de l'observation, le goût de la gestion, de l'analyse technique, de l'organisation du travail en particulier pour le responsable d'élevage.

## FORMATION

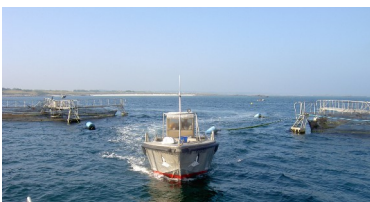
Enseignements général  
et professionnel



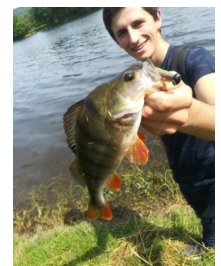
Travaux pratiques  
toutes les semaines sur l'exploitation

EIE découvertes  
- des milieux aquatiques  
- des pêches sportives

20 semaines de stage  
en entreprise



Voyage d'étude  
en Charente-Maritime



Pratique de l'aquarioculture



Des activités optionnelles :  
Futsal, Équitation,  
Section européenne,  
Engagement citoyen

UNSS  
Le mercredi



## POURSUITES D'ÉTUDES

- Brevet Technicien Supérieur Agricole :
  - Aquaculture,
  - Gestion et Protection de la Nature (GPN),
  - Gestion et Maîtrise de l'Eau (GEMEAU),
  - Autres BTSA



- BPJEPS pêche de loisir,
- Formations complémentaires en cultures marines
- BTS de l'Éducation Nationale

## CONDITIONS D'ADMISSION

Le baccalauréat professionnel se prépare en trois années après :

- une classe de 3<sup>ème</sup>,
- un CAP,
- ou une classe de 2<sup>nde</sup> générale et technologique.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

### Les atouts

- ✓ Un diplôme offrant la capacité agricole à s'installer
- ✓ Une équipe pédagogique disponible
- ✓ Des possibilités de poursuites d'études
- ✓ Un réseau de partenaires professionnels bien développé
- ✓ Un cadre de vie adapté
- ✓ Un internat qui reste ouvert le week-end

LEGTA du Morvan  
Rue Pierre Mendès France  
58120 Château-Chinon  
03 86 79 49 80  
[legta.chateau-chinon@educagri.fr](mailto:legta.chateau-chinon@educagri.fr)  
<https://www.morvanformations.com>