

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Référentiel de diplôme

Brevet d'études
professionnelles agricoles
“Travaux aquacoles”

Photo couverture : Ramassage des poches d'huîtres en claire.
Stagiaire et exploitant
Copyright: ©Pascal Xicluna-Min.Agri.Fr.
Source: <http://photo.agriculture.gouv.fr>

Référentiel de diplôme Brevet d'études professionnelles agricoles "Travaux aquacoles"

Sommaire



Le référentiel du diplôme du BEPA Travaux aquacoles comporte :

- un référentiel professionnel qui présente les emplois types ciblés par le diplôme, la fiche descriptive des fonctions et activités exercées et la liste des situations professionnelles significatives,
- un référentiel de certification qui dresse la liste des capacités évaluées et attestées par la délivrance du diplôme.

Référentiel professionnel.....	1
Contexte des emplois visés par le diplôme	3
Fiche descriptive des activités.....	7
Situations professionnelles significatives	9
Référentiel de certification.....	11
Liste des capacités attestées par le diplôme	13
Capacités générales	13
Capacités professionnelles communes au champ	
Productions animales.....	14
Capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux	
aquacoles.....	15
Modalité d'évaluation	17
Siglier	19

Référentiel de diplôme
Brevet d'études
professionnelles agricoles
"Travaux aquacoles"

Référentiel professionnel

Le référentiel professionnel du BEPA Travaux aquacoles décrit les emplois de salariés qualifiés d'exploitations aquacoles.

Le référentiel professionnel est composé de trois parties : la première partie fournit un ensemble d'informations relatives au contexte de l'emploi visé, la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive d'activités (FDA) et la troisième présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1- Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel aquacole

L'aquaculture comprend trois grandes filières : la pisciculture continentale (salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle), la pisciculture marine, la conchyliculture.

La production approche 300 000 tonnes, pour un chiffre d'affaires de 600 à 800 millions d'euros selon les activités prises en compte. La conchyliculture représente plus des deux tiers de cette production, autant en production qu'en valeur avec des variations régionales importantes selon les secteurs.

20000 personnes environ travaillent à temps complet dans ce secteur, la moitié est représentée par des chefs d'entreprises, l'autre moitié par des salariés, chiffres auxquels il faudrait ajouter la main-d'œuvre familiale et occasionnelle. Le secteur est peu féminisé chez les permanents (plus de 90% d'hommes) alors que la situation est plus contrastée pour la main d'œuvre saisonnière.

On constate une tendance à la concentration des entreprises : dans le paysage actuel de l'aquaculture, des structures traditionnelles familiales, nombreuses, mais ayant peu de salariés avec de faibles chiffres d'affaires, coexistent avec des structures assurant l'essentiel de la production et de l'emploi salarié régulier. La tendance globale s'oriente vers une diminution du nombre d'entreprises par un double phénomène de concentration - modernisation.

La production aquacole est diversifiée, autant dans le type de production, que dans les techniques utilisées et les caractéristiques des entreprises. Chaque filière comporte ses propres spécificités.

Les enjeux des activités aquacoles ou du développement de l'aquaculture dépassent largement les frontières pour se situer au niveau européen et mondial.

Ces enjeux concernent autant le niveau des volumes produits et la sécurité des aliments que les performances technologiques et scientifiques et les responsabilités environnementales autant que socioéconomiques.

1.1- La pisciculture continentale

La salmoniculture

Ce secteur d'élevage intensif connaît depuis plus de 15 ans une forte restructuration. L'Aquitaine et la Bretagne sont les deux grandes régions productrices. Elles totalisent à elles deux près de la moitié de la production nationale à côté du Nord-Pas-de-Calais, de la Haute et Basse-Normandie et des régions Rhône-Alpes et Midi-Pyrénées.

80% des entreprises sont de petites unités qui produisent moins de 100 tonnes et n'assurent que 20 % de la production nationale. Les grandes unités produisant plus de 500 tonnes représentent moins de 5 % des entreprises mais environ 40 % de la production totale. Les petites entreprises de type familial sont prédominantes dans ce secteur d'activités. Certains élevages développent la production de nouvelles espèces : l'esturgeon, le silure, l'anguille.

Les emplois les plus nombreux sont des emplois d'exécutants. Les compétences nécessaires à ce secteur sont essentiellement centrées sur une production de la truite arc-en-ciel, un marché destiné à la consommation, un développement important de la transformation ou de la valorisation des produits une amélioration des pratiques d'élevage et une prise en compte de la qualité (diminution des rejets par sélection de l'alimentation notamment, contrôle des densités, sécurité sanitaire renforcée). Grâce à des démarches de certification, les producteurs entendent transformer en atout commercial les efforts techniques qu'ils s'imposent pour améliorer les pratiques d'élevage.

La pisciculture d'étang

Cette activité traditionnelle est essentiellement destinée au marché du repeuplement. La production est conduite en pluriactivité par près de 6 000 exploitants, mais seulement moins de 100 professionnels à temps plein gèrent 50 % des étangs. Cette activité génère 250 à 350 emplois directs répartis sur des métiers qui n'exigent pas une très haute technicité. Il s'agit de travaux assez pénibles du fait des difficultés de mécanisation.

Les étangs exploités en France (de l'ordre de 110 000 à 120 000 hectares), sont à près des deux tiers destinés à l'activité de pisciculture et un peu plus d'un tiers est réservé à la pêche de loisir.

Les plus forts potentiels piscicoles concernent plus de la moitié des régions françaises (Centre, Rhône-Alpes et Lorraine). La plus grande partie de la production est valorisée par le marché du repeuplement (rivières et parcours de pêche, ce qui confère des approches halieutiques aux activités) et par celui de la consommation humaine pour laquelle la sécurité des aliments ou les relations avec les transformateurs sont importantes. Les espèces les plus commercialisées sont la carpe, le gardon, la tanche et le brochet.

L'aquariophilie

La tendance en France concernant l'aquariophilie laisse apparaître une production nettement en deçà de la demande des marchés. La demande de poissons d'ornement est en forte expansion depuis plus de quinze ans. La filière aquariophile, tout comme la filière de pisciculture d'étang, est contrainte par la réglementation. En aquariophilie, les emplois nécessitent une haute technicité et sont souvent réservés à des qualifications supérieures au niveau V.

La pêche professionnelle en eau douce

On dénombre plus de 700 pêcheurs professionnels en eau douce. La plupart d'entre eux possèdent le statut d'exploitant agricole. Le développement des emplois et la rentabilité des entreprises sont limités par la réglementation toujours ancienne, tant dans la nature du matériel utilisé que dans l'exploitation de la ressource. Des emplois sont susceptibles de se développer dans ce secteur en cas d'évolution significative de la réglementation permettant une meilleure exploitation de la ressource piscicole.

1.2- La pisciculture marine

D'une manière globale, l'aquaculture marine, qui regroupe la pisciculture marine et la conchyliculture, représente plus de 3500 exploitations, dont seulement une cinquantaine pour la pisciculture et plus 3400 pour la conchyliculture.

Les entreprises sont relativement nombreuses sur l'ensemble du littoral. 45 entreprises (environ 50 unités de production) ont une production supérieure à 60 000 tonnes. Ces entreprises emploient au total entre 400 à 500 salariés, une vingtaine de non salariés, et moins de 100 saisonniers. La plupart des entreprises sont de petite taille, produisant peu de tonnage.

La filière possède une trentaine de plongeurs professionnels, nécessaires pour le contrôle des équipements en mer.

Les entreprises sont présentes sur l'ensemble du littoral. Les plus grosses productions viennent du Nord-Pas-de-

Calais, de la Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Bretagne, Pays-de-la-Loire, Basse-Normandie. Moins de 100 tonnes sont produites dans les DOM TOM, dont 70 à la Réunion.

Ce secteur a connu un essor dans les années 80 et début 90, où une majorité des entreprises actuelles se sont créées.

Quatre espèces sont essentiellement élevées : le bar (3 000 – 3 500 tonnes), la dorade (1 200 – 1 500 tonnes), le turbot (900 – 1 000 tonnes) et la truite de mer.

Actuellement, moins de 10 entreprises importantes sont spécialisées dans la production d'alevins en France : elles comptent moins de 50 salariés. Ces acteurs de la filière à haut niveau technologique ont un fonctionnement très proche de celui des industries agroalimentaires. Les normes de qualité se sont imposées à la fois au niveau de la demande des clients, mais également en terme technique avec l'évolution quantitative des productions. Actuellement, les possibilités de développement sont liées à l'aboutissement des recherches sur les nouvelles espèces comme la morue (cabillaud) ou la sole. La France possède une avancée technologique sur les autres pays, notamment dans la production d'alevins, ce qui explique largement cette forte activité exportatrice.

1.3- La conchyliculture

Les exploitations sont réparties sur sept bassins de production. Le nombre d'exploitations conchylicoles actives est estimé entre 3 500 et 4 000 avec 4 000 à 4 500 établissements pour environ 5 000 concessionnaires (tous les concessionnaires n'exploitent pas leur concession). Certains concessionnaires sont regroupés, ne formant qu'une exploitation. La production estimée dépasse 200 000 tonnes, dont près de 140 000 tonnes d'huîtres et 50 à 60 000 tonnes de moules.

Les sites de production se situent le long du littoral français. Le Poitou-Charentes, la Bretagne et la Basse-Normandie sont les plus grandes régions productrices d'huîtres. La Bretagne est la plus grande productrice de moules.

L'activité est fortement dépendante du milieu naturel (production en milieu ouvert) et engage fortement la responsabilité des entreprises. La distribution naturelle de l'huître creuse, espèce introduite dans les années 70, se limite aux côtes du sud-ouest de la France. De ce fait, l'activité commerciale de captage sur laquelle est basée plus de 90% de la production nationale est localisée dans le bassin d'Arcachon, l'estuaire de la Gironde, et les pertuis dont le bassin de Marennes-Oléron. Le captage estival de jeunes huîtres permet d'approvisionner les autres bassins français de production.

L'activité d'écloserie se développe. Cinq éclosiers de production complètent l'approvisionnement des élevages par une commercialisation de larves œillées à des fins "de télé-captage" ou de naissains sélectionnés, comme les naissains triplodes.

80 % des exploitations sont des entreprises familiales de petite taille qui représentent 1 à 2 unités de travail par site. La plupart d'entre elles, outre la production, s'occupent aussi de commercialisation. En aquaculture marine (pisciculture et conchyliculture), la main-d'œuvre à temps partiel représente environ 2 000 ETP. Près du quart du travail des exploitations est assuré par cette main-d'œuvre à temps partiel.

Les techniques sont assez simples mais les exploitations s'orientent vers des stratégies visant la qualité des produits. Le travail en conchyliculture est peu mécanisé en particulier au sud de la Loire. Différentes méthodes d'élevage sont utilisées, selon les différents types de milieux (à plat, en eau profonde, sur tables, pour les huîtres ; pour les moules, trois méthodes sont utilisées : sur bouchots, sur filières suspendues ou élevage directement à plat ou en poches).

La production est écoulee selon différents modes de commercialisation en fonction des filières de production. Selon les données du Ministère de l'Agriculture, plus de 200 000 tonnes sont commercialisées sous forme de produit fini.

La mise en marché effectuée souvent directement en circuits courts, par beaucoup d'entreprises familiales, ainsi que par les expéditeurs ou différents acheteurs, contribue à un éclatement de l'offre qui complique la mise en place d'une politique de qualité et de promotion de la production.

Plus de la moitié des exploitations ne vend qu'une seule espèce. Les mytiliculteurs sont plus spécialisés que les ostréiculteurs, qui associent parfois une autre production à celle de l'huître. La culture exclusive d'autres coquillages (coques, palourdes,...) est rare.

2- Les emplois visés par le diplôme

Appellations institutionnelles ou d'usage dans les entreprises

Appellations de l'emploi métier du répertoire opérationnel des métiers et des emplois (ROME)

- Ouvrier Ouvrière aquacole.

Autres appellations en usage

- Ouvrier-Ouvrière d'élevage aquacole...

- Ouvrier-Ouvrière qualifié en pisciculture continentale ou d'étang

- Ouvrier-Ouvrière qualifié : Alevineur - Algoculteur - Astaciculteur (écrevisses) - Conchyliculteur (coquillages) - Crustaciculteur (crabes, crevettes, homards, langoustes...) - Echiniculteur (oursins) - Eleveur de reptiles (aquatiques tortues, crocodiles...)

- Mytiliculteur (moules) - Ostréiculteur (huîtres) - Pectiniculteur (coquilles Saint-Jacques) - Saliculture (sel) Salmoniculteur (saumons, truites) - Vénériculteur (palourdes)

Conditions d'exercice

L'activité aquacole implique de :

- se conformer à des règles sanitaires strictes

- supporter des activités prolongées dans l'humidité et parfois le froid

- appliquer des procédures précises dans le cadre des signes de qualité

- porter des charges de manière répétitive

- respecter la nature et l'environnement.

Degré de responsabilité et d'autonomie

L'ouvrier aquacole dispose d'une autonomie variable suivant les types d'élevage mais il agit toujours sur ordre et doit référer des ses actes auprès de son supérieur hiérarchique.

Evolutions possibles dans et hors de l'emploi

L'ouvrier aquacole peut accéder, avec l'ancienneté, à des postes spécialisés (alimentation, maintenance et approvisionnement, conditionnement...) ou à un poste de chef d'équipe restreinte.

Fiche descriptive d'activités (FDA)

La fiche descriptive d'activités (FDA) dresse la liste de l'ensemble des activités, recensées lors d'enquêtes, exercées par des titulaires des emplois visés par le diplôme. Il s'agit d'une liste quasiment exhaustive, à l'exception de quelques activités rarement rencontrées.

La FDA ne décrit donc pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond plutôt au cumul de toutes les configurations d'emploi des salariés occupant les emplois visés par le diplôme.

Ces activités sont regroupées en grandes fonctions selon leur finalité.

Résumé du métier

L'ouvrier qualifié est employé par les entreprises aquacoles ou par les organismes au service direct de la production aquacole : salmoniculture, pisciculture d'étang, pêcheur professionnel en eau douce, aquaculture en eau de mer...

Il exécute ses tâches sous la responsabilité de son supérieur hiérarchique tout en étant responsable de son poste de travail. Le degré de spécialisation de ses tâches est fonction de la taille et du type de l'exploitation.

Quel que soit son employeur, l'ouvrier aquacole doit faire preuve d'un sens aigu de l'observation des conditions de réalisation des diverses productions. Sa permanence sur les lieux de production lui confère une position privilégiée pour percevoir les changements, les problèmes qui méritent le plus souvent une réponse rapide. Sa capacité à rendre compte de ses activités d'une manière claire et concise est donc très importante.

Dans l'exécution des tâches, il doit, bien sûr, respecter les réglementations en vigueur, mais aussi être capable d'anticiper, par exemple les risques possibles, les matériels nécessaires, les niveaux de productions... et de s'adapter à des aléas climatiques ou autres que son responsable ne peut prévoir. Ainsi, à ce niveau, il est amené à prendre des décisions.

Les activités de l'ouvrier qualifié en production aquacole se font toujours sous la responsabilité du supérieur hiérarchique et du chef d'exploitation.

1- Il organise son travail dans le cadre des consignes, du contexte de l'exploitation, des dispositions réglementaires et des règles de bonnes pratiques

1.1- Il communique et prend en compte tous les éléments nécessaires à son activité sur l'exploitation.

1.1.1 Il prend les consignes, au besoin les fait expliciter, puis les respecte.

1.1.2- Il s'informe du fonctionnement général de l'exploitation et des objectifs de l'exploitant.

1.1.3- Il s'informe de l'impact des pratiques aquacoles mises en œuvre dans l'exploitation ou en milieu marin sur la santé et sur l'environnement.

1.1.4- En l'absence de consignes précises ou en cas de problème, il réagit et fait preuve d'initiative dans le champ de ses responsabilités.

1.1.5- Il réagit à une situation imprévue ou anormale et adapte son mode de conduite en fonction d'un aléa.

1.1.6- Il peut participer à des réunions techniques.

1.1.7- Sous réserve de remplir les conditions réglementaires, il peut contribuer, pour des tâches simples et à la demande de l'employeur, à l'encadrement de stagiaires, d'apprentis ou de salariés occasionnels.

1.1.8- Il rend compte de ses activités.

1.1.9- Il s'informe sur son statut de salarié auprès des organismes compétents et utilise les documents courants de la vie professionnelle, familiale et sociale.

1.1.10- Il s'informe sur son domaine d'activité : journaux professionnels, salons, principales réglementations, innovations technologiques, sessions de formation permanente...

1.2- Il met en œuvre les activités dans un ordre cohérent et dans le respect de la réglementation.

1.2.1- Il met en œuvre les activités en fonction du calendrier des travaux et en prenant en compte le respect des « gestes et postures », les contraintes, les aléas, l'impact sur l'environnement et la réglementation en vigueur.

1.2.2- Il prépare le matériel, les installations, les produits en fonction des consignes d'utilisation.

1.2.3- Il procède au nettoyage et au rangement des différents matériels, équipements et produits utilisés.

1.2.4- Il réalise tout enregistrement nécessaire à la traçabilité des produits ou à l'enregistrement des pratiques.

1.2.5- Il s'intègre dans des travaux d'équipe.

1.2.6- Il justifie les résultats du travail exécuté.

2- Il réalise seul ou en équipe les travaux liés aux productions aquacoles

2.1- Il observe et surveille les animaux et le milieu.

- 2.1.1- Il observe l'état du milieu aquatique.
- 2.1.2- Il observe le comportement des animaux.
- 2.1.3- Il observe l'état sanitaire des animaux.
- 2.1.4- Il observe l'état de développement d'un lot.
- 2.1.5- Il surveille l'hygiène des locaux et des facteurs de production.
- 2.1.6- Il réalise les interventions liées à la prévention ou au maintien de l'état de santé des animaux : contrôle et gestion des flux hydrauliques, prélèvements en vue des analyses de l'eau, traitement sanitaire...
- 2.1.7- Il peut participer à l'établissement du calendrier zooteknique de production.

2.2- Il assure le nourrissage des animaux.

- 2.2.1- Il participe à la mise en élevage.
- 2.2.2- Il participe au suivi des élevages (tri, comptage, échantillonnage).
- 2.2.3- Il prend connaissance des rations à distribuer à chaque type d'animaux et estime les quantités nécessaires de chaque aliment.
- 2.2.4- Il apprécie seul ou avec le responsable l'état du milieu de culture ou d'élevage : eau, environnement.
- 2.2.5- Il peut participer à la fabrication de l'aliment (atelier de phytoplancton ou de proies vivantes).
- 2.2.6- Il prépare et distribue les aliments adaptés au stade physiologique des animaux d'élevage (manuellement, avec un distributeur).
- 2.2.7- Il contribue à l'évaluation de la productivité naturelle du milieu.

2.3- Il assure le suivi et la reproduction des animaux.

- 2.3.1- Il participe à la collecte ou à l'approvisionnement en géniteurs, œufs ou juvéniles.
- 2.3.2- Il participe aux opérations de captage.
- 2.3.3- Il participe, avec le responsable, à la fécondation artificielle (prélèvements, ensemencement).
- 2.3.4- Il participe, avec le responsable, à la manipulation des animaux (changement de lieu d'élevage, détassement...).
- 2.3.5- Il surveille la croissance des jeunes animaux.

2.4- Il récolte, stocke et prépare les produits pour la commercialisation selon les normes en vigueur.

- 2.4.1- Il effectue les opérations de récolte et de prélèvement manuels.
- 2.4.2- Il effectue les opérations de récolte et de prélèvement mécanisés.
- 2.4.3- Il effectue les opérations de préparation et de conditionnement des produits : affinage, tri, pré-calibrage, mise en colis, conditionnement sous vide.
- 2.4.4- Il effectue les opérations de stockage dans le respect des conditions de conservation.

2.5- Il utilise et entretient le matériel en respectant la réglementation et les normes de sécurité.

- 2.5.1- Il peut être amené à conduire tout type de véhicule, dont certains exigent un permis, pour assurer la manipulation et le transport des produits : chariots élévateur, tracteur, VL, PL, bateaux...
- 2.5.2- Il utilise les matériels et les équipements.

2.5.3- Il effectue les réglages nécessaires au fonctionnement des matériels et des équipements qu'il utilise, sur consigne ou avec une notice.

2.5.4- Il vérifie les équipements réglementaires, les sécurités et le fonctionnement des organes des machines et outils.

2.5.5- Il participe à l'entretien et aux réparations courantes du matériel, des installations.

2.5.6- Il stocke, manipule ou évacue les consommables et les déchets en prenant en compte la réglementation et les risques de pollution.

2.5.7- Il alerte le responsable ou appelle le mécanicien, l'électricien, l'hydraulicien en cas d'anomalie.

3- Il participe ou réalise seul des travaux d'aménagement et de maintenance sur l'exploitation ou le lieu d'élevage

3.1- Il réalise des travaux d'aménagement ou d'entretien des lieux d'élevage ou de culture.

3.1.1- Il met en place les installations et équipements nécessaires à chaque étape du processus de production en tenant compte des objectifs fixés : mise en place et d'entretien des parcs, des bassins, des bouchots, des filières, des cages à poissons.

3.1.2- Il réalise les opérations de mise en place et de maintenance des zones de production : abords, passerelles, voies de communication...

3.1.3- Il réalise les opérations de mise en place et de maintenance des installations diverses : réseaux divers, pompes, oxygénation, filtration, captage, récolte...

3.1.4- Il peut aider le responsable dans un chantier de construction, de rénovation ou d'entretien de bâtiments.

4- Il peut être amené à participer à la préparation et à la transformation d'un produit d'élevage

4.1- Il peut assurer la transformation du produit.

4.1.1- Il réalise les opérations prévues dans le procédé de fabrication et en respectant un cahier des charges le cas échéant : confection de soupes, fumage, filets de poissons...

4.1.2- Il assure l'hygiène permanente des locaux et des matériels.

5- Il peut contribuer à la vente des produits de l'exploitation sur le lieu de production ou à l'extérieur

5.1- Il prépare les produits et participe à la vente des produits sur le lieu d'élevage ou à l'extérieur.

5.1.1- Il peut avoir à organiser le point de vente.

5.1.2- Il prépare les produits pour la vente (le cas échéant conditionnement, emballage, présentation...).

5.1.3- Il accueille le client et le fait déguster éventuellement.

5.1.4- Il réalise la vente et l'encaissement.

5.1.5- Il procède au chargement et au déchargement des véhicules éventuellement.

5.1.6- Il enregistre toute donnée utile pour permettre la gestion du stock.

Situations professionnelles significatives

Les situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) représentent les situations-clés, qui, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon la nature des ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences

Champs de compétences	SPS	Finalités
Organisation et communication	Communication en situation professionnelle. Organisation de son travail. Enregistrement de données.	Organiser son activité dans le cadre défini par le supérieur hiérarchique et en rendre compte.
Réalisation des travaux de la production aquacole	Observation et surveillance des animaux et du milieu d'élevage. Nourrissage des animaux (ne concerne pas tous les systèmes de production). Manipulation et tri des produits de l'élevage. Conduite du bateau (ne concerne pas tous les systèmes de production). Pêche ou récolte des produits de l'élevage.	Contribuer à la croissance, à la santé et au confort des animaux d'élevage.
Commercialisation de la production aquacole	Conditionnement des produits de l'élevage. Vente des produits de l'élevage (ne concerne pas tous les systèmes de production).	Proposer un produit d'une qualité optimale en vue de la vente.
Mise en place et maintenance des matériels, des locaux et des lieux d'élevage	Participation aux travaux d'installation, de création et de maintenance.	Assurer l'état, le fonctionnement et l'hygiène des installations et des locaux.

Référentiel de diplôme
Brevet d'études
professionnelles agricoles
"Travaux aquacoles"

Référentiel de certification

Le référentiel de certification du diplôme est constitué de deux parties :

- la liste des capacités attestées par le diplôme BEPA Travaux aquacoles
- les modalités d'évaluation permettant la délivrance du diplôme.

Les capacités sont déterminées à partir de l'analyse des emplois et du travail, et en fonction des objectifs éducatifs et d'insertion professionnelle, citoyenne et sociale visés par les certifications du MAAP.

Elles sont de deux ordres :

- des capacités générales, identiques pour tous les BEPA du MAAP
- des capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux aquacoles identifiées à partir des situations professionnelles significatives.

Le BEPA Travaux aquacoles comporte deux catégories de capacités professionnelles :

- des capacités communes à tous les BEPA du champ professionnel Productions animales,
- des capacités spécifiques au BEPA Travaux aquacoles.

Capacités générales

C 1- Mobiliser les bases de la communication nécessaires à la vie professionnelle, sociale et citoyenne

- C 1.1- Communiquer en s'appuyant sur des éléments culturels ou professionnels.
- C 1.2- Traiter des informations collectées à partir de différentes sources.
- C 1.3- Utiliser des outils et techniques d'expression et de communication dans le cadre d'une action collective.

C 2- Mobiliser des repères historiques, géographiques et socio-économiques pour se situer dans la société

- C 2.1- Situer un évènement ou un fait d'actualité dans son contexte historique et/ou géographique.
- C 2.2- Identifier des acteurs de la vie économique et sociale.
- C 2.3- Mobiliser des références économiques et sociales dans des situations de la vie courante et professionnelle.

C 3- Mobiliser des connaissances de base dans les domaines scientifiques et techniques

- C 3.1- Mobiliser des outils et raisonnements mathématiques dans des situations de la vie courante et professionnelle.
- C 3.2- Utiliser des connaissances élémentaires en sciences expérimentales pour expliquer des faits scientifiques ou techniques.

C 4- Utiliser les technologies de l'information et de la communication en autonomie et de manière responsable *

- C 4.1- Utiliser son espace de travail dans un environnement en réseau
- C 4.2- Composer un document numérique.
- C 4.3- Chercher des informations sur Internet.
- C 4.4- Communiquer en utilisant des outils adaptés dans le respect des règles d'usage de l'informatique et d'Internet.

* la capacité C4 est certifiée par le B2i collège et par une partie des items du B2i lycée, elle n'est pas évaluée pour l'obtention du BEPA.

Capacités professionnelles communes au champ Productions animales

C 5- Identifier les éléments de contexte de l'activité

- C 5.1- Situer l'activité dans l'environnement professionnel et socio-économique.
- C 5.2- Situer la production dans l'organisation globale de l'entreprise.
- C 5.3- Présenter la réglementation générale relative au travail et à l'activité.

C 6- Présenter les composantes et le fonctionnement du processus d'élevage dans une perspective de durabilité

- C 6.1- Présenter les principales caractéristiques zootechniques des êtres vivants impliqués dans le processus de production.
- C 6.2- Expliquer les principales étapes du processus de production.
- C 6.3- Présenter les matériels et équipements utilisés dans le processus de production.
- C 6.4- Présenter les principales données techniques et économiques d'une production.
- C 6.5- Identifier des pratiques professionnelles cohérentes avec une perspective de durabilité.

C 7- Organiser son travail dans une perspective de sécurité

- C 7.1- Identifier le travail à réaliser à partir des consignes reçues.
- C 7.2- Identifier les principaux risques, règles de sécurité et mesures de prévention liés au travail et à l'utilisation de matériels et équipements agricoles.
- C 7.3- Organiser les activités en fonction des objectifs et des contraintes.
- C 7.4- Réaliser les enregistrements liés aux activités.
- C 7.5- Rendre compte du travail réalisé.

Capacités professionnelles spécifiques au BEPA Travaux aquacoles

C 8- Réaliser les travaux liés à la conduite d'une production aquacole dans le respect des consignes, des règles de sécurité et d'hygiène, du bien-être animal et dans le cadre de la réglementation environnementale

C 8.1- Assurer l'observation et la surveillance des animaux et du milieu.

C 8.2- Assurer les bonnes conditions d'élevage : renouvellement de l'eau, température, oxygène.

C 8.3- Réaliser les opérations liées à la conduite de la production aquacole.

C 8.4- Réaliser la manipulation et le tri d'animaux.

C 9- Réaliser les opérations liées à la récolte des produits et à leur conditionnement dans le respect des consignes et de la sécurité

C 9.1- Réaliser la pêche ou la récolte des produits.

C 9.2- Réaliser les opérations liées au conditionnement des produits.

C 10- Réaliser les travaux liés à l'utilisation et à l'entretien des matériels, équipements, installations et locaux des entreprises de production aquacole, dans le respect des normes de sécurité et de la réglementation

C 10.1- Participer à l'aménagement des installations et équipements aquacoles.

C 10.2- Utiliser les matériels et équipements dans le respect de la réglementation.

C 10.3- Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et locaux.

Le diplôme du BEPA est délivré au vu des résultats obtenus à trois épreuves, E1, E2 et E3, si la moyenne des notes coefficientées obtenue est supérieure ou égale à 10 sur 20. Les notes attribuées à chaque épreuve sont en points entiers. Les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 obtenues aux épreuves sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention. Les notes supérieures ou égales à 10 sur 20 obtenues aux évaluations constitutives des épreuves certificatives en cours de formation sont conservées pendant la durée du cursus préparant à la spécialité du baccalauréat professionnel visé. Les épreuves du BEPA prennent la forme soit de contrôles en cours de formation (CCF) pour les candidats scolarisés (formation initiale scolaire et apprentissage habilité), soit d'épreuves terminales pour les candidats hors CCF.

Définition de l'épreuve E1

L'épreuve E1 est commune à toutes les spécialités du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C1, C2 et C3 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 3.

L'épreuve ponctuelle terminale est écrite d'une durée de 2 heures 30. Elle comporte un sujet composé de 2 ou 3 parties. La correction est réalisée par un enseignant de français ou un enseignant d'histoire-géographie ou de science économique et par un enseignant de mathématiques ou de physique chimie ou de biologie à partir d'une grille d'évaluation critériée.

L'épreuve certificative en cours de formation est composée de trois situations d'évaluation permettant chacune de vérifier l'atteinte d'une capacité. L'évaluation est réalisée par les enseignants concernés par la formation permettant l'atteinte des capacités évaluées.

Chaque situation d'évaluation est mise en œuvre en classe de seconde. Elle est de coefficient 1.

Le cadrage des situations d'évaluation constituant l'épreuve E1 est précisé par note de service.

Définition de l'épreuve E2

L'épreuve E2 est spécifique de chaque spécialité du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C5 et C6 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 3.

L'épreuve ponctuelle terminale et l'épreuve certificative en cours de formation ont la même définition.

Il s'agit d'une épreuve orale réalisée à partir d'un recueil élaboré par le candidat de 5 à 7 fiches descriptives d'activités liées aux situations professionnelles significatives (SPS) du référentiel professionnel, appartenant à plusieurs champs de compétences. Une première fiche présente les éléments de contexte des activités, les autres fiches recensent des données et infor-

mations relatives à la mise en œuvre de l'activité et caractéristiques de la conduite du processus.

L'exposé et les questions posées permettent de vérifier que le candidat : a acquis une vue d'ensemble de la conduite de l'activité, argumente et explique les choix techniques faits par le responsable et leurs modalités de mise en œuvre.

L'évaluation est conduite par un jury composé d'un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité, d'un enseignant de sciences économiques et de gestion et d'un professionnel, à l'aide d'une grille d'évaluation critériée. En cas d'indisponibilité de l'examineur professionnel, un examineur enseignant de technologie professionnelle doit être convoqué.

L'épreuve certificative en cours de formation est organisée avant la fin du mois de mars de la classe de première de baccalauréat professionnel. Le jury est externe à l'établissement de formation et se déplace sur le lieu de l'épreuve sur convocation de l'autorité académique.

L'épreuve a une durée de 20 minutes. Elle se compose d'un exposé du candidat d'une durée de 5 minutes et d'un entretien avec le jury d'une durée de 15 minutes.

Le cadrage des modalités de mise en œuvre de l'épreuve E2 est précisé par note de service.

L'épreuve ponctuelle terminale a une durée de 30 minutes. Elle se compose d'un exposé du candidat d'une durée de 5 à 10 minutes et d'un entretien avec le jury d'une durée de 20 minutes.

Définition de l'épreuve E3

L'épreuve E3 est spécifique de chaque spécialité du BEPA. Elle permet de vérifier les capacités C7 à C11 du référentiel de certification. Elle est de coefficient 4.

L'épreuve ponctuelle terminale est une épreuve pratique. Sa durée varie de 1 heure 30 à 2 heures selon la spécialité.

L'évaluation est conduite par un jury composé d'un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité et par un professionnel, à l'aide d'une grille d'évaluation critériée.

L'épreuve certificative en cours de formation est composée de 2 ou 3 situations d'évaluation indépendantes correspondant à la mise en œuvre de pratiques professionnelles. L'évaluation est réalisée par un enseignant de techniques professionnelles de la spécialité à l'aide d'une grille d'évaluation critériée, un professionnel pouvant être associé à l'évaluation. Cependant l'absence du professionnel ne peut être opposable à la validation de l'épreuve.

Une situation d'évaluation est mise en œuvre en classe de seconde. L'autre ou les 2 autres sont organisées avant la fin du mois d'avril de la classe de première de baccalauréat professionnel. Le cadrage et le nombre de situations d'évaluation constituant l'épreuve E3 sont précisés par note de service.

Siglier

BEPA	Brevet d'études professionnelles agricoles
CCF	Contrôle en cours de formation
FDA	Fiche descriptive d'activité
ROME	Répertoire opérationnel des métiers et des emplois
SPS	Situation professionnelle significative

Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-direction des politiques de formation et d'éducation
Bureau des diplômes de l'enseignement technique
1 ter avenue de Lowendal - 75700 Paris 07SP

Juillet 2009