

**Diplôme :**  
BTSA Aquaculture

**Champs de compétences**  
**Encadrement du personnel et gestion des moyens affectés**

Indications de contenus, commentaires,  
recommandations pédagogiques

**Situations professionnelles significatives :**

Organisation et répartition du travail en sécurité  
Gestion technique et technico-économique des approvisionnements, des bâtiments, des matériels, des équipements

**Finalité :**

Organiser le travail en tenant compte de toutes les contraintes internes et externes pour atteindre les objectifs de production

**Responsabilité / autonomie :**

L'autonomie est celle d'un cadre intermédiaire placé sous l'autorité de dirigeants d'entreprises ou de services liés aux productions de l'aquaculture.

Il est responsable et autonome dans la régulation du système de production, en prenant les décisions d'intervention qui lui reviennent au moment opportun ; de gérer des situations à risque pour les biens, les personnes et l'environnement ; de rendre compte de façon argumentée de l'activité dont il ou elle a la charge.

Dans le cas de l'encadrement d'une équipe, la mission requiert une vigilance particulière pour mettre en œuvre des activités nécessaires à l'atteinte des objectifs liés au processus de production.

### **Environnement de travail :**

L'environnement de cet emploi/métier varie selon qu'il s'exerce au sein d'entreprises conchylicole, piscicole, ostréicole, et les saisons. L'activité peut s'exercer les samedis et dimanches, jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes. Elle est en relation avec différents intervenants (services vétérinaires, techniciens conseils, clients, ...). L'activité s'effectue à l'extérieur, en atelier (conditionnement, ...) Elle nécessite de l'autonomie dans le cadre d'un collectif de travail. Il peut être amené à encadrer le travail d'une équipe.

### **Indicateurs de réussite :**

Respect des plannings, planification des activités  
Rigueur des enregistrements des différentes informations  
Respect des règles d'hygiène et de sécurité  
Rigueur dans la préparation des déplacements et transports  
Adaptation aux aléas.  
Accidents du travail ou arrêts maladie

### **Savoir-faire de base**

Organiser son travail et celui d'une équipe en fonction des objectifs, des contraintes ;  
Rédiger des consignes et répartir les tâches en fonction des compétences ;  
Mettre en oeuvre la planification des activités ;  
Gérer les risques et la sécurité dans le travail ;  
Développer la coopération interne et externe aux services et aux entreprises ; et les faire appliquer  
Assurer le suivi de la gestion des activités dans l'organisation ;  
Intervenir en situation dégradée ;  
Sensibiliser les salariés aux risques sanitaires et environnementaux, à la qualité des produits

### **Savoirs (de référence cités par les professionnels)**

Techniques de communication orale et écrite, Méthodes rédactionnelles (compte rendu, synthèse...)  
Méthodologie d'une démarche de conseil  
Culture générale environnementale  
Différents niveaux d'organisation et de compétences territoriales : rôles, attributions, statuts...  
Organisations professionnelles aquacoles : nature et rôle, histoire  
Connaissance des outils de médiation, concertation, gestion de conflits  
Nature de la demande sociale : aménagement du territoire, énergies renouvelables, différents usages du territoire, animation locale, respect de l'environnement et sécurité sanitaire des aliments

### **Savoir-faire consolidé par l'expérience**

Apprécier les situations selon une approche globale des systèmes et des processus de production ; organisation de chantier  
Organiser le travail en tenant compte des profils des salariés.  
Savoir faire autorité tout en respectant les salariés

### **Comportements professionnels**

Savoir anticiper  
Établir des relations de confiance avec les personnels  
Avoir l'esprit d'équipe et être à l'écoute  
Respecter et valoriser le personnel