

1ère et Terminale CGEA Polyculture Elevage

2ème et 3ème année de Bac Pro (3 ans)
Avec stage en entreprise

Devenez

Responsable d'exploitation agricole
Salarié qualifié en production agricole
Responsable d'élevage
Conseiller technique
...



Objectifs

- Découvrir le contexte professionnel et les enjeux liés à la mobilisation de la ressource animale
- Acquérir un début de professionnalisation grâce à l'acquisition de savoir-faire spécifique nécessaire à la conduite de production animale en toute sécurité, dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

Conditions d'admission

Après examen du dossier scolaire ce Baccalauréat Professionnel s'adresse :

En priorité

- Aux élèves provenant d'une 2nde professionnelle CEC
- Aux élèves titulaires d'un des diplômes d'un diplôme de niveau V d'une spécialité en cohérence avec celle du Baccalauréat Professionnel préparé (BEPA, BEP, CAPA, CAP, BPA). Admission sur dossier.

Sur décision dérogatoire du DRAAF pour :

- les titulaires d'un BEPA, BEP, CAPA ou CAP d'une autre spécialité
- les élèves ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de 1^{ère} les titulaires d'un diplôme ou titre enregistré au RNCP et classé au niveau V
- les personnes ayant obtenu un diplôme à l'étranger reconnu équivalent au niveau V
- les élèves provenant d'une seconde professionnelle d'un autre champ professionnel

Contenu de la formation

| Modules généraux (/semaine) | | Modules Professionnels (/semaine) | |
|--|------|---|-----------|
| Français | 2h | Sciences économiques, sociales et de gestion | 3h30 |
| Mathématiques | 2h | Sciences et techniques professionnelles (dont zootechnie) | 3h15 |
| Education Physique et Sportive | 2h | Sciences et techniques des équipements / agroéquipements | 1h |
| Histoire-Géographie | 1h | Agronomie | 1h30 |
| Education Socio- Culturelle | 1h30 | | |
| Science- économique | 3h30 | | |
| Biologie- Ecologie | 1h15 | | |
| Physique- Chimie | 1h15 | | |
| Anglais | 2h | | |
| Informatique | 1h | | |
| Modules à l'initiative de l'établissement | | | |
| Enseignement à l'initiative de l'établissement | | | 4h |
| Stage collectif : éducation au développement durable et à la santé | | | 1 semaine |
| Travaux pratiques renforcés | | | 1 semaine |
| Mise à niveau | | | 1h |
| MAP : Transformation fromagère (en 1ère CGEA uniquement) | | | 2h |

La formation se déroule en 2 années avec un rythme de 28h/semaine

Elle comprend 14 à 16 semaines de stage (dont 3 sur les vacances scolaires) en entreprise de production et une semaine sur l'alpage école + 1 semaine de service sur l'exploitation sur lycée.

Et ensuite ?

- Certificat de Spécialisation (Formation continue ou apprentissage)

Ayant un bon dossier :

- Brevet de Technicien Supérieur (par toutes les voies de la formation) dans une option correspondant à la section du Baccalauréat Professionnel de type BTSA PA, BTS ACSE ou ouvrir sa propre exploitation.

Pour toute information complémentaire, veuillez prendre contact avec :

Le Lycée de Contamine tél : 04.50.03.62.01
150 Route de la Mairie – 74130 Contamine-sur-Arve
site web : www.epl.contamine.educagri.fr