

Brevet Professionnel Niveau 4

Option **Responsable d'Entreprise Agricole (BP REA)**

Orientation **AQUACULTURE CONTINENTALE**



CFPPA
CENTRE DE FORMATION
POUR ADULTES



Objectifs de la formation :

- Former les stagiaires aux techniques de l'aquaculture et à la gestion d'une exploitation aquacole (production, tourisme-pêche, pêche professionnelle...)
- Acquérir la capacité professionnelle de niveau 4 permettant l'installation en tant qu'exploitant(e) aquacole
- Préparer au salariat pour devenir responsable de production

Public concerné :

- Adultes salariés ou non, ayant un projet professionnel défini et souhaitant acquérir une qualification, se perfectionner ou se reconverter dans le secteur de l'aquaculture ou de la pêche professionnelle
- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle Emploi avec un projet professionnel validé par un prescripteur (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)

Conditions d'accès :

- Avoir 18 ans
- Etre titulaire d'un CAPa, CAP, BEP, BEPA, titre professionnel ou avoir suivi une scolarité complète de classe de seconde ou de BEPA
(Pour les candidats ne pouvant justifier de ces conditions, il faut avoir accompli l'équivalent d'une année d'activité professionnelle à temps plein dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé, ou l'équivalent de trois années à temps plein dans un autre emploi)
- Avoir accompli l'équivalent d'une année d'activité à temps plein

Financement de la formation

- Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté
- Congé de transition professionnelle (ex CIF) ou Pro A (ex période de professionnalisation) pour les salariés en emploi
- Congé de reclassement
- Autres financements (autofinancement...)

Vous pouvez être indemnisé lors de votre formation
La rémunération est selon votre situation

**Renseignements complémentaires sur
la filière et la formation:**

www.aquaculture-formation-franche-comte.fr



Les « plus » de la formation :

- **HACCP** : certificat en hygiène alimentaire
- **Certificat SST** Sauveteur Secouriste du Travail

Capacité d'accueil : 15 stagiaires

Dates : septembre 2019 à juin 2020

⇒ 800h en centre de formation
Selon positionnement

⇒ 12 semaines de stage en entreprise (400h)
réparties entre octobre/novembre (6 semaines)
et mars/avril (6 semaines)

100% de réussite au diplôme (en 2019)

3 mois après la formation, 75% des stagiaires
sont en emploi ou en création d'entreprise

100% des stagiaires satisfaits ou très satisfaits
en 2019

CFPPA - CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES
95, rue de Turenne - 90300 VALDOIE
Tél. : 03 84 58 49 62
cfppa.valdoie@educagri.fr

WWW.VALDOIE-FORMATION.FR



Le BPREA est organisé en 7 Blocs de compétences (7 Unités capitalisables) qui sont eux-mêmes organisés en modules

Bloc 1 (UC1) **Se situer en tant que professionnel**

Biologie



Bloc 2 (UC2) **Piloter le système de production**

Approche globale de l'exploitation
Visites et analyse d'entreprise
Interventions de partenaires de l'installation

Bloc 3 (UC3) **Conduire le processus de production dans l'agrosystème**

Aquaculture intensive et extensive
Calculs liés à la technique
Utilisation des logiciels informatiques

Bloc 4 (UC4) **Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise**

Comptabilité-gestion
Coût de production

Bloc 5 (UC5) **Valoriser les produits ou services de l'entreprise**

Règlementation de la vente
Circuits courts

Bloc 6 (UCARE 1) **Transformation des produits aquacoles**

Hygiène alimentaire
Travaux pratiques de transformation, de conservation et de conditionnement

Bloc 7 (UCARE 2) **Diversification**

Diversification des activités : tourisme-pêche
Réalisation d'un site internet

Modalités pédagogiques

La formation alterne entre plusieurs modalités :

Apports théoriques basés sur une approche professionnelle, visites d'entreprises, témoignages d'organismes et de professionnels, travaux pratiques sur plateaux techniques, études de cas, jeux de rôles, accompagnement personnalisé au projet, individualisation et évaluations en situations professionnelles

Obtention du diplôme

Le diplôme est délivré aux stagiaires ayant validé les 7 blocs de compétences ou UC (Unités Capitalisables) du référentiel de certification par un jury régional

Les stagiaires n'atteignant pas les compétences minimales pour l'obtention des différentes UC ont la possibilité de se présenter pendant 5 ans pour les UC manquantes

Renseignements et inscription

Contactez-nous au **03 84 58 49 62** aux heures d'ouverture de l'accueil :

8h-11h30 et 13h-16h30 du lundi au vendredi

ou par mail : **cfppa.valdoie@educagri.fr** en joignant un curriculum vitae



Fiche Métier : **AQUACULTEUR(TRICE)**



Aquaculteur(trice) : Cultive dans les milieux aquatiques, marins ou continentaux des êtres vivants tels que poissons (truites, saumons...), mollusques (huîtres, moules, palourdes...), crustacés (crevettes, écrevisses...), reptiles (tortues, crocodiles...), algues...

ACTIVITÉS

- Assurer l'approvisionnement en jeunes sujets par captage (pêche) ou en écloserie-nourrisserie
- Sélectionner les sujets et les installer dans les sites adaptés à leur développement (mer, bassin, étangs...)
- Entretien des installations (locaux, matériels, parcs et bassins...)
- Surveiller les conditions d'élevage (renouvellement de l'eau, maladies, température, oxygénation, nourriture)
- Transformer les produits (éviscération, filetage, fumage, saumurage...)
- Recueillir les individus commercialisables et préparer les expéditions (lavage, triage, emballage, étiquetage)
- Transmettre les données techniques concernant le suivi de l'élevage

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Activités sur l'eau (barges, plates formes), dans l'eau (parcs, claires), ou à proximité de bassins, d'étangs
- Surveillance permanente des bassins (la nuit, les fins de semaines)
- Respect de l'environnement et de l'équilibre naturel

CARRIERES ET DEBOUCHÉS

- Création ou reprise d'une entreprise piscicole (production, tourisme pêche, pêche professionnelle, poissons d'ornements, etc...)
- Une aide financière de l'État envisageable pour l'installation
- Ouvrier(ère) piscicole

QUALITÉS REQUISES

- Se conformer à des règles sanitaires strictes
- Respecter la nature et l'environnement
- Supporter les activités prolongées dans l'humidité et le froid