

ANNEXE I

ANNEXE I.a

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

I – LE SECTEUR D'ACTIVITE.

Définition.

Le titulaire du brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines réalise la production, à des fins de mise en marché, d'espèces vivant en eau de mer, essentiellement des coquillages.

Contexte professionnel.

Emplois concernés.

Ouvrier qualifié ou responsable d'exploitation en cultures marines, essentiellement en conchyliculture (ostréiculture, mytiliculture, ...)

Types d'entreprises où se situent ces emplois.

Entreprises conchylocoles, écloseries, nourriceries, fermes aquacoles, coopératives.

Secteur d'activité économique.

Selon la nomenclature d'activités et produits de l'INSEE (NAF 1993), pour le secteur B « Pêche et aquaculture » cette activité entre dans la classe 050C : Pisciculture et aquaculture. Elle peut être précisée en :

- Conchyliculture (ostréiculture, mytiliculture, vénériculture, ...) ;
- Production d'algues, de plancton, de larves et de juvéniles.

Place dans l'organisation de l'entreprise.

Dans les entreprises conchylocoles, le titulaire du brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines est amené à exercer des activités de conduite et d'exécution de l'ensemble des tâches liées à la production et au conditionnement des espèces marines. Par son potentiel il peut exercer des fonctions de chef d'exploitation. Il possède la capacité professionnelle exigée pour obtenir une autorisation d'exploitation de cultures marines.

Dans les écloseries, piscicultures ou algocultures, le titulaire du brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines est amené à participer aux différentes tâches liées à la production de ces établissements.

Environnement technique de l'emploi.

Le titulaire du brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées aux :

- données biologiques et zootechniques de production ;
- caractéristiques des milieux marins et littoraux ;
- réglementations et normes de qualité et de salubrité ;
- réglementations des transports et de la sécurité du travail.

Selon les productions réalisées et les sites où elles sont pratiquées, celles-ci peuvent nécessiter l'utilisation de moyens de transport nautiques et terrestres, de machines de traitement et de conditionnement des produits, d'instruments de mesure des paramètres des milieux d'élevage.

Milieu physique et conditions de travail.

Les cultures marines se pratiquent dans des sites qui se trouvent soit en mer, constamment immergés ou découvrant avec les marées, soit à terre, en bassins naturels ou en milieu contrôlé.

Les productions conchyliques nécessitent des activités physiques intenses, en milieu marin, tout au long de l'année, rythmées par les marées dans certaines régions. Le calendrier saisonnier est marqué par les contraintes liées au cycle de reproduction des espèces et par les fluctuations de l'activité commerciale.

Délimitation et pondération des activités.

Le champ d'activité du titulaire du brevet d'études professionnelles maritimes de cultures marines est délimité aux tâches suivantes :

- Opérations nécessaires à l'obtention des produits d'élevage : (reproduction, alimentation, soins, sélection, préparation ...) ;
- Utilisation et maintenance de premier niveau des matériels et équipements nécessaires à la production.

Il peut gérer les productions et les moyens de production, sa formation lui permettant de comprendre les contraintes économiques et les contraintes de qualité, il peut participer à la gestion de l'entreprise.

2. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.

Les fonctions.

Fonction Organisation d'une production.
Fonction Conduite d'une production.
Fonction Préparation des produits et mise en marché.
Fonction Gestion.
Fonction Communication.

Les tâches principales.

Les activités sont caractérisées par des tâches et contraintes communes à toutes les activités d'élevage (ou de culture) d'êtres vivants. Toutefois une grande variabilité des tâches de détail existe. Selon la production considérée, les activités développées sont les suivantes.

1. Organisation d'une production.

- Identification des contraintes.
- Choix d'une production en relation avec les caractéristiques du milieu et du marché.
- Obtention et organisation des moyens de production.

2. Conduite d'une production.

- Obtention des produits de départ.
- Mise en élevage.
- Nourrissage.
- Protection et soins.
- Suivi des produits d'élevage.
- Transport des produits d'élevage.

3. Préparation des produits et mise en marché.

- Affinage.
- Contrôle de la qualité.
- Purification.
- Contrôle de la salubrité.
- Conditionnement.
- Présentation des produits de l'exploitation.

- Prise et exécution des commandes.
- Expédition et mise en marché.

4. *Fonction gestion.*

- Gestion d'une production.
- Gestion du personnel.
- Gestion du matériel.
- Gestion financière.

5. *Fonction communication.*

- Collecte et transmission des informations
- Relations professionnelles internes et externes à l'entreprise

II – LES TYPES D'ENTREPRISES.

Entreprises de production des cultures marines.

III – CONDITIONS DE TRAVAIL.

Ce métier implique un rythme de travail particulier imposé, la saisonnalité et la production. Les conditions de travail dépendent de l'environnement climatique et météorologique et peuvent être physiquement difficiles.

III - ACTIVITES PROFESSIONNELLES

DESCRIPTION DES ACTIVITES	
<i>Activités</i>	<i>Tâches</i>
1. Organisation d'une production	1.1. Identification des contraintes. 1.2. Choix d'une production. 1.3. Obtention et organisation des moyens de production.
2. Conduite d'une production	2.1 Obtention des produits de départ. 2.2 Mise en élevage. 2.3 Nourrissage. 2.4 Protection et soins. 2.5 Suivi zootechnique. 2.6 Transport des produits d'élevage.
3. Préparation des produits et mise en marché	3.1 Affinage. 3.2 Contrôle de la qualité. 3.3 Purification. 3.4 Contrôle de la salubrité. 3.5 Conditionnement. 3.6 Présentation des produits. 3.7 Prise et exécution des commandes. 3.8 Expédition et mise en marché.
4. Gestion	4.1 Gestion de l'organisation du travail. 4.2 Gestion d'une production conchylicole. 4.3 Gestion du matériel et des produits. 4.4 Gestion comptable et financière.
5. Communication	5.1 Comprendre et se faire comprendre. 5.2 Utilisation d'un langage technique. 5.3 Rédaction d'un rapport ou d'un document.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Activité 1 : Organisation d'une production

TACHE 1-1 : Identification des contraintes.

TACHE 1-2 : Choix d'une production.

TACHE 1-3 : Obtention et organisation des moyens de production.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

TACHE 1-1 : Moyens humains et techniques. Contraintes environnementales, économiques et réglementaires. Protocoles.

TACHE 1-2 : Site. Marché. Réglementation.

TACHE 1-3 : Site. Réglementation. Moyens de production.

Autonomie :

T 1-1 : Partielle.

T 1-2 : Partielle.

T 1-3 : Partielle.

RESULTATS ATTENDUS :

TACHE 1-1 : Les contraintes sont bien identifiées et les moyens humains et techniques sont correctement prévus.

TACHE 1-2 : Le site est adapté à la production. La production répond au marché. La réglementation est respectée.

TACHE 1-3 : Les moyens de production sont réunis et adaptés au site et à la production.

Activité 2 : Conduite d'une production

TACHE 2-1 : Obtention des produits de départ.

TACHE 2-2 : Mise en élevage.

TACHE 2-3 : Nourrissage.

TACHE 2-4 : Protection et soins.

TACHE 2-5 : Suivi zootechnique.

TACHE 2-6 : Transport des produits d'élevage.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

TACHE 2-1 : Mode d'approvisionnement. Fournisseurs. Caractéristiques de l'espèce élevée. Plan de production. Contraintes environnementales.

TACHE 2-2 : Matériels de production. Protocoles. Cheptel. Réglementation. Consignes d'hygiène et de sécurité.

TACHE 2-3 : Caractéristiques de l'espèce. Stade de développement. Technique de nourrissage.

TACHE 2-4 : Consignes d'hygiène et de prophylaxie. Réglementation. Caractéristiques du site de production.

TACHE 2-5 : Protocoles. Réglementation. Matériels de mesure. Démarche qualité. Moyens de traçabilité.

TACHE 2-6 : Moyens transports terrestres et maritimes. Réglementation. Cheptel. Consignes d'hygiène et de sécurité.

Autonomie :

T 2-1 : Totale ou partielle.

T 2-2 : Totale ou partielle.

T 2-3 : Totale ou partielle.

T 2-4 : Totale ou partielle.

T 2-5 : Totale ou partielle.

T 2-6 : Partielle.

RESULTATS ATTENDUS :

TACHE 2-1 : L'approvisionnement est cohérent avec l'espèce choisie, le site, le protocole, le plan de production et la réglementation

TACHE 2-2 : La mise en élevage est en cohérence avec les exigences biologiques de l'espèce, les contraintes du site et la réglementation.

TACHE 2-3 : Les techniques de nourrissage sont adaptées aux exigences de la production.

TACHE 2-4 : Les opérations sont organisées et effectuées conformément aux règles et procédures établies en matière de sécurité, d'hygiène et de protection du cheptel et de l'environnement.

TACHE 2-5 : Les moyens mis en œuvre permettent le suivi de la croissance et de la qualité du cheptel dans le respect de la réglementation.

TACHE 2-6 : Les moyens de transport sont adaptés aux produits vivants dans le respect de la réglementation et de la sécurité des personnes et du cheptel.

Activité 3 : Préparation des produits et mise en marché

TACHE 3-1 : Affinage.
TACHE 3-2 : Contrôle de la qualité.
TACHE 3-3 : Purification.
TACHE 3-4 : Contrôle de la salubrité.
TACHE 3-5 : Conditionnement.
TACHE 3-6 : Présentation des produits.
TACHE 3-7 : Prise et exécution des commandes
TACHE 3-8 : Expédition et mise en marché.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources:

TACHE 3-1 : Produit. Site. Réglementation. Moyens techniques.
TACHE 3-2 : Normes. Protocoles. Moyens techniques.
TACHE 3-3 : Réglementation. Normes. Protocoles. Moyens techniques.
TACHE 3-4 : Réglementation. Services techniques. Moyens de traçabilité.
TACHE 3-5 : Réglementation sanitaire et commerciale. Moyens techniques. Moyens de traçabilité.
TACHE 3-6 : Normes d'hygiène et de sécurité. Moyens techniques.
TACHE 3-7 : Moyens techniques. Réglementation commerciale.
TACHE 3-8 : Réglementation. Normes d'hygiène et de sécurité.

Autonomie :

T 3-1 : Totale ou partielle.
T 3-2 : Totale ou partielle.
T 3-3 : Totale ou partielle.
T 3-4 : Totale ou partielle.
T 3-5 : Totale ou partielle.
T 3-6 : Totale ou partielle.
T 3-7 : Totale ou partielle.
T 3-8 : Totale ou partielle.

RESULTATS ATTENDUS :

TACHE 3-1 : Les produits affinés sont conformes à la réglementation.
TACHE 3-2 : Les produits affinés sont conformes aux critères de qualité
TACHE 3-3 : Mise en œuvre du traitement de purification
TACHE 3-4 : Respect de la réglementation sanitaire.
TACHE 3-5 : Respect des normes réglementaires et d'hygiène. Qualité de l'emballage.
TACHE 3-6 : Respect des normes d'hygiène et de sécurité. Moyens techniques adaptés.
TACHE 3-7 : Conformité entre le bon de commande et l'exécution de la commande.
TACHE 3-8 : Respect de la réglementation et des normes d'hygiène et de sécurité

Activité 4 : Gestion

TACHE 4-1 : Gestion de l'organisation du travail.

TACHE 4-2 : Gestion d'une production conchylicole

TACHE 4-3 : Gestion du matériel et des produits.

TACHE 4-4 : Gestion comptable et financière.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources:

TACHE 4-1 : Moyens humains. Équipes. Tâches à accomplir. Réglementation.

TACHE 4-2 : Produits. Zone d'élevage. Matériels et engins terrestres et nautiques,

TACHE 4-3 : Approvisionnements. Stocks. Matières premières. Matériel,...

TACHE 4-4 : Matériels. Documentation comptable et financière.

Autonomie :

T 4-1 : Totale ou partielle.

T 4-2 : Totale ou partielle.

T 4-3 : Totale ou partielle.

T 4-4 : Totale ou partielle.

RESULTATS ATTENDUS :

TACHE 4-1 : Les postes de travail sont correctement préparés et affectés. Les normes sont respectées.

TACHE 4-2 : Les plans de productions sont correctement appliqués.

TACHE 4-3 : L'état des stocks est correctement tenu à jour et maintenu.

TACHE 4-3 : Les documents sont correctement renseignés.

Activité 5 : Communication

TACHE 5-1 : Comprendre et se faire comprendre.

TACHE 5-2 : Utiliser un langage technique.

TACHE 5-3 : Rédiger un rapport ou un document.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources:

TACHE 5-1 : Situation donnée. Messages et informations diverses.

TACHE 5-2 : Communication écrite ou orale adaptée à la situation

TACHE 5-3 : Situation donnée.

Autonomie :

T 5-1 : Totale ou partielle.

T 5-2 : Totale ou partielle.

T 5-3 : Totale ou partielle.

RESULTATS ATTENDUS :

TACHE 5-1 : Document correctement et proprement rédigé

TACHE 5-2 : Expression claire et adaptée

TACHE 5-3 : Les indices, causes, conséquences et mesures à prendre sont correctement rapportés.

ANNEXE I.b

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

MISE EN RELATION DES TÂCHES ET DES COMPÉTENCES

		T1.1	T1.2	T1.3	T2.1	T2.2	T2.3	T2.4	T2.5	T2.6
COMPETENCES	C1.1. OBSERVER, COLLECTER L'INFORMATION	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C1.2. DECODER ET ANALYSER L'INFORMATION,	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C2.1. DEFINIR UNE STRATEGIE DE PRODUCTION		X		X	X	X	X		
	C2.2. RASSEMBLER DES MOYENS DE PRODUCTION.			X	X	X	X			X
	C2.3. GERER DES MOYENS DE PRODUCTION.			X	X	X	X			X
	C2.4. GERER UNE PRODUCTION.				X	X	X	X	X	
	C3.1. MESURER, CALCULER, COMPARER DES GRANDEURS.	X		X	X	X	X	X	X	
	C3.2. ELEVER DES ETRES VIVANTS.				X	X	X	X	X	
	C3.3. METTRE EN OEUVRE LES DIFFERENTS MATERIELS ET ENGINS NECESSAIRES A LA PRODUCTION.				X	X	X			X
	C3.4. REALISER DES TRAVAUX SIMPLES DE FABRICATION ET DE MAINTENANCE COURANTE DES MOYENS MATERIELS.				X	X	X			
	C3.5. REMEDIER AUX ANOMALIES.				X	X	X	X	X	
	C3.6. APPLIQUER LES TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A L'EXERCICE DE LA PROFESSION, A LA SECURITE ET A L'ENVIRONNEMENT.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C3.7. UTILISER LES DOCUMENTS COMMERCIAUX ET LES DOCUMENTS DE GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE.				X					
	C4.1. UTILISER LES LANGAGES TECHNIQUES	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C4.2. PRODUIRE ET TRANSMETTRE LES INFORMATIONS OU UN DOCUMENT.	X	X	X	X	X	X	X	X	X

		T3.1	T3.2	T3.3	T3.4	T3.5	T3.6	T3.7	T3.8	T4.1	T4.2	T4.3	T4.4	T5.1	T5.2	T5.3
COMPETENCES	C1.1. OBSERVER, COLLECTER L'INFORMATION	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C1.2.DECODER ET ANALYSER L'INFORMATION	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C2.1. DEFINIR UNE STRATEGIE DE PRODUCTION	X	X								X					
	C2.2. RASSEMBLER DES MOYENS DE PRODUCTION.	X		X		X	X			X	X					
	C2.3. GERER DES MOYENS DE PRODUCTION.	X		X		X				X	X					
	C2.4. GERER UNE PRODUCTION.	X		X	X						X	X				
	C3.1. MESURER, CALCULER, COMPARER DES GRANDEURS.	X	X	X	X	X					X	X	X			
	C3.2. ELEVER DES ETRES VIVANTS.	X		X	X						X					
	C3.3. METTRE EN OEUVRE LES DIFFERENTS MATERIELS ET ENGINS NECESSAIRES A LA PRODUCTION.	X	X	X		X				X	X	X				
	C3.4. REALISER DES TRAVAUX SIMPLES DE FABRICATION ET DE MAINTENANCE COURANTE DES MOYENS MATERIELS.										X	X				
	C3.5. REMEDIER AUX ANOMALIES.	X		X	X					X	X	X				
	C3.6. APPLIQUER LES TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A L'EXERCICE DE LA PROFESSION, A LA SECURITE ET A L'ENVIRONNEMENT.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
	C3.7. UTILISER LES DOCUMENTS COMMERCIAUX ET LES DOCUMENTS DE GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE.					X	X	X	X				X	X	X	X
	C4.1. UTILISER LES LANGAGES TECHNIQUES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C4.2. PRODUIRE ET TRANSMETTRE LES INFORMATIONS OU UN DOCUMENT.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

PRESENTATION DES CAPACITES GENERALES ET DES COMPETENCES

CAPACITES GENERALES		COMPETENCES
S'INFORMER	C1	1) Observer, collecter l'information.
		2) Décoder et analyser l'information.
ORGANISER GERER	C2	1) Définir une stratégie de production.
		2) Rassembler des moyens de production.
		3) Gérer des moyens de production.
		4) Gérer une production.
CONDUIRE UNE PRODUCTION	C3	1) Mesurer, calculer, comparer des grandeurs.
		2) Elever des êtres vivants.
		3) Mettre en œuvre les différents matériels et engins nécessaires à la production.
		4) Réaliser des travaux simples de fabrication et de maintenance courante des moyens matériels.
		5) Remédier aux anomalies.
		6) Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'exercice de la profession, à la sécurité et à l'environnement.
		7) Utiliser les documents commerciaux et les documents de gestion comptable et financière.
COMMUNIQUER	C4	1) Utiliser les langages techniques.
		2) Produire et transmettre des informations ou un document.

REFERENTIEL DE CERTIFICATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL

C1 S'INFORMER

C1-1 OBSERVER, COLLECTER L'INFORMATION

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C1.1.1. Collecter les données nécessaires à la surveillance des conditions du milieu de production.	Informations météorologiques. Informations océanographiques. Observations directes : atmosphère, eau, substrat, nourriture, êtres vivants.	Les informations sont complètes et suffisantes pour permettre la décision au regard des situations posées.
C1.1.2. Collecter les données nécessaires à la surveillance de l'état des individus en cours de production.	Observations directes : état physiologique, croissance, densité, état pathologique.	Les informations sont complètes et suffisantes pour permettre la décision au regard des situations posées.
C1.1.3. Rechercher les informations relatives au matériel de production et à son utilisation.	Plans de l'exploitation. Registres cadastraux. Spécifications techniques diverses. Documents relatifs au navire. Documents nautiques. Inspections - Capteurs - Indicateurs.	La documentation rassemblée est complète et suffisante.
C1.1.4. Collecter les données nécessaires à l'élaboration des documents comptables.	Statut juridique. Plan comptable. Documents commerciaux.	Les informations sont complètes et correctes.
C1.1.5. Rechercher les informations relatives au marché et à son évolution.	Cours des produits. Prévisions d'apport. Revues professionnelles.	Les informations sont de nature à permettre la décision.

C1-1 OBSERVER, COLLECTER L'INFORMATION (suite)

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C1.1.6. Rechercher les textes réglementaires applicables.	Règlements de sécurité. Règlements nautiques. Code du travail. Règlements d'hygiène.	La documentation rassemblée est correcte et suffisante.
C1.1.7. Rechercher l'information relative à l'évolution du secteur professionnel.	Informations professionnelles. Publications scientifiques et techniques.	Les informations rassemblées sont complètes et adéquates.
C1.1.8. Identifier et interroger les interlocuteurs directs et potentiels.	Organisation professionnelle. Services scientifiques. Administrations. Organismes financiers. Fabricants et fournisseurs.	L'identification des interlocuteurs est adaptée à la situation. Les questions sont claires concises et univoques.

C1-2 DECODER ET ANALYSER L'INFORMATION		
Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C1.2.1. Analyser les caractéristiques d'un milieu de production.	Informations écrites ou orales. Observations directes.	L'analyse est correcte. L'information est identifiée, vérifiée et adéquate.
C1.2.2. Apprécier l'état des individus en cours de production ou les caractéristiques d'un produit fini.	Observations. Informations techniques.	L'analyse est correcte. Le produit est correctement identifié.
C1.2.3. Analyser un processus de production.	Informations techniques.	Le processus est correctement analysé et sélectionné.
C1.2.4. Décoder les documents utilisant un langage symbolique ou codé.	Cartes. Plans. Notices techniques.	Les différents symboles ou codes sont correctement interprétés.
C1.2.5. Analyser des documents de gestion.	Documents de gestion.	L'analyse est correcte.
C1.2.6. Analyser le fonctionnement d'un matériel.	Observations - Indicateurs. Notices techniques.	L'analyse est correcte.

C2 S'ORGANISER

C2-1 DEFINIR UNE STRATEGIE DE PRODUCTION

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C2.1.1. Choisir une espèce.	Données biologiques. Caractéristiques du milieu. Caractéristiques du marché.	Le choix est judicieux au regard de la situation donnée.
C2.1.2. Choisir un site.	Caractéristiques du milieu. Caractéristiques de l'espèce. Contraintes réglementaires.	Le choix est judicieux au regard de la situation donnée.
C2.1.3. Choisir une technique de production.	Données biologiques. Caractéristiques du milieu. Coût de production. Contraintes et normes administratives.	Le choix est judicieux au regard de la situation donnée.
C2.1.4. Choisir un type de produit.	Données biologiques. Caractéristiques du milieu. Coût de production. Caractéristiques du marché. Normes de qualité.	Le choix est judicieux au regard de la situation donnée.
C2.1.5. Choisir un processus de production.	Données biologiques. Caractéristiques du milieu. Coût de production. Caractéristiques du marché. Normes de qualité.	Le choix est judicieux au regard de la situation donnée.

C2-2 RASSEMBLER DES MOYENS DE PRODUCTION

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C2.2.1. Réunir des moyens financiers.	Organismes financiers. Régimes des aides.	Les procédures réglementaires sont respectées Les moyens nécessaires sont réunis.
C2.2.2. Accéder au site.	Réglementation. Organisation professionnelle.	Les autorisations nécessaires sont obtenues.
C2.2.3. Réunir des moyens en personnel.	Qualification du personnel. Droit du travail. Marché de l'emploi.	Le personnel est en nombre et en qualité suffisante. Les dispositions réglementaires sont respectées.
C2.2.4. Réunir des moyens matériels, des souches ou des individus.	Fournisseurs, fabricants. Techniques de production. Réglementation.	Les moyens nécessaires sont réunis. Les dispositions réglementaires sont respectées.

C2-3 GERER DES MOYENS DE PRODUCTION

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C2.3.1. Organiser le travail du personnel.	Personnel. Coût de production. Droit du travail. Règles de sécurité et d'hygiène.	Les postes de travail sont clairement identifiés. L'enchaînement des tâches est rationnel. Les principes de l'ergonomie sont respectés. Les règles de sécurité du travail sont respectées.
C2.3.2. Organiser la maintenance préventive des moyens matériels.	Matériel de production. Outillage. Coût de production. Règles de sécurité et d'hygiène. Contraintes techniques.	Le planning d'activité intègre les contraintes d'entretien et de maintenance.
C2.3.3. Organiser la maintenance curative des moyens matériels.	Matériel de production. Règles de sécurité et d'hygiène. Moyens d'intervention.	Les actions proposées pour pallier un fonctionnement perturbé sont logiques et cohérentes.
C2.3.4. Situer une concession de production.	Cartes. Plans. Instruments. Observations directes.	La concession est correctement située.

C2-4 GERER UNE PRODUCTION.

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C2.4.1. Etablir un calendrier d'activité.	Données biologiques. Caractéristiques du milieu. Contraintes du marché.	Le calendrier est judicieux.
C2.4.2. Etablir une prévision et contrôler l'approvisionnement.	Souches et individus. Aliments. Energie. Eau. Coûts.	Les approvisionnements sont suffisants en quantité et en qualité.
C2.4.3. Organiser la maintenance d'une production.	Culture ou élevage. Moyens d'intervention.	Les actions proposées sont logiques et cohérentes.
C2.4.4. Respecter la conformité des produits mis en marché aux normes de qualité et de salubrité.	Normes de qualité. Normes de salubrité.	La réglementation est respectée.

C3 CONDUIRE UNE PRODUCTION

C3.1. MESURER, CALCULER, COMPARER DES GRANDEURS

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.1.1. Mesurer et contrôler les paramètres caractéristiques du milieu de production.	Instruments de mesure. Cartes. Annuaire des marées. Valeurs de référence.	Les valeurs sont exactes.
C3.1.2. Mesurer et contrôler les paramètres nécessaires au suivi des individus élevés ou cultivés.	Instruments de mesure. Méthodes d'analyse statistique. Valeurs de référence.	Les valeurs sont exactes.
C3.1.3. Mesurer et contrôler les paramètres nécessaires à la conduite et à la maintenance du matériel.	Capteurs et indicateurs. Veille optique. Instruments de navigation. Spécifications techniques Dispositions réglementaires. Normes d'hygiène et de sécurité.	Les valeurs sont exactes.
C3.1.4. Mesurer les paramètres nécessaires à l'établissement des documents de gestion.	Droit fiscal. Calculs commerciaux. Plan comptable. Méthode comptable.	Les valeurs sont exactes.

C3.2. ELEVER DES ETRES VIVANTS

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.2.1. Approvisionner en êtres vivants.	Fournisseurs. Souches. Individus. Matériel. Réglementation.	La qualité et la quantité de l'approvisionnement sont suffisantes et vérifiées. Les soins sont adaptés. La réglementation est respectée.
C3.2.2. Soigner un élevage ou une culture.	Observations. Mesures. Normes techniques et règlements. Matériel.	Les soins sont adaptés. La réglementation est respectée.
C3.2.3. Nourrir des êtres vivants.	Ressources alimentaires. Rations. Normes techniques et règlements. Matériel.	Le rationnement est correct. La croissance est optimale. La réglementation est respectée.
C3.2.4. Sélectionner et trier en lots.	Observations. Mesures. Normes techniques et règlements. Matériel.	La fréquence des tris et la définition des lots sont judicieux. Les manipulations sont correctes. La réglementation est respectée.
C3.2.5. Manipuler et transporter des êtres vivants.	Matériel - Ergonomie. Caractéristiques biologiques.	Les manipulations sont correctes.
C3.2.6. Protéger un élevage ou une culture.	Matériel. Caractéristiques biologiques. Réglementation. Informations techniques.	Les dispositions adoptées sont judicieuses. La réglementation est respectée.
C3.2.7. Conditionner pour la mise en marché.	Matériel. Caractéristiques du produit. Normes et règlements. Marché.	Le conditionnement est correct au regard du produit et des normes.

C3.3. METTRE EN OEUVRE LES DIFFERENTS MATERIELS ET ENGINS NECESSAIRES A LA PRODUCTION

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.3.1. Mettre en oeuvre les embarcations :		
- Naviguer en zone côtière.	Embarcations Mesures - Observations. Instruments. Cartes et documents nautiques. Réglementation nautique.	La position déterminée est correcte. La route est judicieusement tracée et suivie correctement. Les règles de sécurité sont respectées.
- Travailler avec une embarcation : charger - décharger manoeuvrer draguer...	Embarcation. Appareils de bord. Machines outils. Instruments. Cartes et documents nautiques. Réglementation nautique.	La réglementation professionnelle et les règles de sécurité sont respectées. Les tâches sont correctement effectuées.
C3.3.2. Mettre en oeuvre les engins terrestres :		
- Piloter les engins.	Engins. Réglementation. Normes de sécurité.	La conduite est correcte. Les règles de sécurité sont respectées.
- Travailler avec les engins : charger, décharger, manoeuvrer.	Engins. Indicateurs. Normes de sécurité.	Les tâches sont correctement effectuées. Les règles de sécurité sont respectées.
C3.3.3. Mettre en oeuvre les machines et équipements fixes de l'exploitation.	Machines Equipements fixes. Notices techniques.	L'utilisation est optimale. Les règles de sécurité sont respectées.
C3.3.4. Conduire les moteurs thermiques et électriques équipant les embarcations, engins, machines et installations de l'exploitation.	Moteurs à explosion. Moteurs Diesel. Moteurs fixes et hors bord. Moteurs électriques. Observations. - Indicateurs. Notices techniques.	La conduite est optimale. Les règles de sécurité sont respectées.

C3.4. REALISER DES TRAVAUX SIMPLES DE FABRICATION ET DE MAINTENANCE COURANTE DES MOYENS MATERIELS		
Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.4.1. Fabriquer une pièce simple.	Outillage. Matières premières. Plans.	La pièce est fonctionnelle.
C3.4.2. Entretien des embarcations, leurs appareils et gréement.	Guides d'entretien. Outillage et produits. Cordages, fils d'aciers.	Les produits utilisés sont appropriés. L'entretien préconisé est réalisé.
C3.4.3. Entretien des engins terrestres.	Guides d'entretien. Outillage, pièces et produits.	L'entretien préconisé est réalisé.
C3.4.4. Entretien des machines et équipements fixes de l'exploitation.	Notices d'entretien. Outillage, pièces et produits.	L'entretien préconisé est réalisé.
C3.4.5. Entretien des moteurs thermiques et électriques.	Notices d'entretien. Outillage, pièces et produits.	L'entretien préconisé par le constructeur est correctement réalisé.
C3.4.6. Entretien des structures d'élevage.	Notices d'entretien. Outillage, produits, matériel de mouillage.	L'entretien préconisé est réalisé conformément au planning.
C3.4.7. Entretien des locaux techniques.	Normes et règlements. Outillage et produits.	Les produits utilisés sont appropriés. L'entretien est conforme aux règlements.

C3.5. REMEDIER AUX ANOMALIES

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.5.1. Remédier aux anomalies du milieu.	Paramètres physico-chimiques. Paramètres biologiques. Matériel de production.	Les actions sont opportunes au regard des anomalies constatées.
C3.5.2. Remédier aux anomalies de certains individus.	Observations, mesures. Normes techniques. Matériel de production.	Les actions sont opportunes au regard des anomalies constatées.
C3.5.3. Remédier aux anomalies de fonctionnement du matériel.	Observations, mesures. Normes techniques. Outillage. Pièces.	Les actions sont opportunes au regard des anomalies constatées.
C3.5.4. Remédier aux anomalies de trésorerie.	Observations. Données comptables.	Les risques sont identifiés et les provisions sont constituées.

C3.6. APPLIQUER LES TEXTES REGLEMENTAIRES RELATIFS A L'EXERCICE DE LA PROFESSION, A LA SECURITE ET A L'ENVIRONNEMENT

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.6.1. Appliquer la réglementation du travail.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.2. Appliquer les textes réglementant l'exercice des cultures marines.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.3. Appliquer les textes relatifs au conditionnement et à la mise en marché des produits.	Normes et textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.4. Appliquer la réglementation nautique et le code de la route.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.5. Appliquer les textes de protection sociale.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.6. Appliquer la réglementation fiscale, parafiscale et professionnelle.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.
C3.6.7. Appliquer les règlements de sécurité et de protection de l'environnement.	Textes réglementaires.	La réglementation est correctement appliquée.

C3.7. UTILISER LES DOCUMENTS COMMERCIAUX ET LES DOCUMENTS DE GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C3.7.1. Analyser un bilan comptable.	Bilan comptable. Méthode d'analyse.	Les conclusions sont judicieuses au regard de la situation donnée.
C3.7.2. Analyser un compte de résultat.	Compte de résultat. Méthode d'analyse.	Les conclusions sont judicieuses au regard de la situation donnée.
C3.7.3. Etablir une gestion prévisionnelle.	Données comptables. Situation de trésorerie. Partenaires de l'entreprise.	Les propositions sont opportunes au regard de la situation donnée et des règles de prudence.

C4 COMMUNIQUER

C4.1. UTILISER LES LANGAGES TECHNIQUES

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
Utiliser les différentes formes d'expression appropriées : symboliques, graphiques, numériques.	Situation donnée. Moyens d'expression.	L'expression est correcte.

C4.2. PRODUIRE ET TRANSMETTRE DES INFORMATIONS OU UN DOCUMENT

Etre capable de	Conditions	Critères d'évaluation
C4.2.1. Saisir des informations.	Situation donnée. Moyens de saisie.	La saisie des informations nécessaires est complète et fidèle.
C4.2.2. Utiliser les différentes formes de communication appropriées : gestuelle, orale, écrite, audiovisuelle, télématique. - choisir le canal, - mettre en forme le message, - contrôler le message, - s'assurer de la transmission et de la compréhension du message.	Situation donnée Outils de communication.	Le mode de communication choisi est adapté à la situation et utilisé correctement. Le langage utilisé est adapté au destinataire. Le message est clair et cohérent, univoque et concis.

MISE EN RELATION DES COMPETENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIES

COMPETENCES																									
		C1.1	C1.2	C2.1	C2.2	C2.3	C2.4	C3.1	C3.2	C3.3	C3.4	C3.5	C3.6	C3.7	C4.1	C4.2									
		S1.1	S1.2	S2.1	S2.2	S2.3	S2.4	S3.1	S3.2	S3.3	S3.4	S3.5	S4.1	S4.2	S4.3	S4.4	S5.1	S5.2	S5.3	S5.4	S5.5	S6.1	S6.2	S6.3	S6.4
	C1.1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C1.2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C2.1		X																						
	C2.2		X	X	X	X		X																	
	C2.3		X	X	X	X	X											X	X						
	C2.4		X															X							
	C3.1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											X	X	X	X
	C3.2		X											X											
	C3.3		X	X	X	X																			
	C3.4		X	X		X	X																		
	C3.5		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X									X
	C3.6		X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
	C3.7							X	X	X	X	X					X	X	X	X	X				
	C4.1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	C4.2	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

SAVOIRS ASSOCIES

SOMMAIRE

DOMAINES	SAVOIRS	CONNAISSANCES
CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES ET ORGANISATIONNELLES	S 1 BIOLOGIE – ECOLOGIE - PRODUCTION	S 1.1 – Biologie – Ecologie S 1.2 - Production
	S 2 MOYENS DE PRODUCTION	S 2.1 - Moyens nautiques S 2.2 - Engins terrestres roulants S 2.3 - Machines et équipements S 2.4 - Mise en œuvre des matières premières
	S 3 GESTION ECONOMIQUE ET FINANCIERE	S 3.1 - Les documents comptables et commerciaux S 3.2 - Les amortissements et les provisions S 3.3 - Le bilan et le compte de résultat S 3.4 - Fiscalité S 3.5 - Environnement juridique de l'entreprise de cultures marines.
	S 4 SECURITE	S 4.1 - Techniques individuelles de survie. S 4.2 - Prévention et lutte contre l'incendie. S 4.3 - Sécurité des personnes et responsabilité sociales. S 4.4 - Premiers secours élémentaires.
	S 5 ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL	S 5.1 - L'administration chargée de la mer. S 5.2 - Le navire S 5.3 - Le marin. S 5.4 - Le régime social des marins. S 5.5 - Les espaces maritimes
	S 6 DEVELOPEMENT DURABLE	S 6.1 - Les océans et les mers. S 6.2 - L'eau de mer. S 6.3 - La gestion durable des ressources marines. S 6.4 -Les pollutions.

CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES ET PROFESSIONNELLES

S 1

BIOLOGIE – ECOLOGIE - PRODUCTION

S 1.1 – BIOLOGIE - ECOLOGIE

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
<u>Biologie générale.</u> <u>Organisation générale des êtres vivants.</u> Description de la structure générale des êtres vivants. Unicellulaires - Pluricellulaires. Appareils : digestif, excréteur, circulatoire, respiratoire, reproducteur. Systèmes : nerveux, musculaire. Structure générale de la cellule vivante animale et végétale. Noyau, Chromosomes, Cytoplasme, Vacuoles, Membranes, Mitochondries, Chloroplastes. Principaux constituants de la matière vivante. Protides. Lipides. Glucides. Sels minéraux. Vitamines. <u>Physiologie générale.</u> Nutrition : autotrophie et hétérotrophie. Respiration. Excrétion. Reproduction. mitose, méiose. Reproduction végétative. Gonochorisme. Hermaphrodisme.	Décrire l'organisation générale des principaux appareils et systèmes à partir d'un modèle animal type. Décrire la structure générale de la cellule vivante Comparer l'organisation d'une cellule végétale et d'une cellule animale Citer les principaux éléments de la cellule vivante animale et végétale. Énumérer les principaux constituants de la matière vivante. Expliquer le rôle des principaux constituants de la matière vivante. Décrire les principes généraux de la nutrition des êtres vivants. Décrire le principe général de la respiration. Décrire le principe général de l'excrétion. Décrire le principe général de la reproduction des êtres vivants. Comparer la reproduction végétative et la reproduction sexuée. Comparer le gonochorisme et l'hermaphrodisme.

S 1.1 – BIOLOGIE – ECOLOGIE (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
<u>Biologie et écologie des espèces des cultures marines.</u> <u>Systématique générale.</u> Classification sommaire des espèces élevées et des espèces associées aux cultures marines. Mollusques. Crustacés. Poissons. Algues. Virus, bactéries Nomenclature officielle des espèces commercialisées. <u>Organisation générale.</u> Principaux caractères morphologiques. Principaux appareils et systèmes (digestif, respiratoire, reproducteur, excréteur) <u>Milieu de vie et éthologie.</u> Exigences écologiques. Locomotion, relation. Comportement lors de la prise de nourriture. <u>Le plancton marin côtier.</u> Définition. Classification sommaire. Phytoplancton. Principaux constituants. Diatomées - Dinoflagellés. Zooplancton. Permanent (Copépodes, Rotifères...) Temporaire (larves de mollusques, de crustacés et de poissons).	Identifier les espèces de mollusques bivalves et gastéropodes commercialisées en France. Identifier les espèces de crustacés et poissons élevés en France. Identifier les espèces d'algues macrophytes cultivées. Citer les noms scientifiques et commerciaux des espèces élevées en France. Identifier et nommer une espèce élevée ou associée aux cultures marines. Repérer et nommer les principaux organes des espèces élevées Décrire le rôle des principaux éléments anatomiques des espèces élevées. Décrire le mode alimentaire et la croissance des espèces élevées. Identifier les parasites, prédateurs, compétiteurs et perceurs de coquilles des mollusques bivalves, caractériser leur mode d'action, leur influence et leurs modes de propagation. Définir le plancton marin côtier. Citer les principaux groupes d'organismes constituant le plancton marin côtier.

S 1.1 – BIOLOGIE – ECOLOGIE (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
<u>Notion de site.</u> Ecosystèmes, topographie, bassin versant, biotopes, notion de site de production (à terre ou en mer, milieux ouverts ou fermés). Domaines pélagique et benthique <u>Facteurs abiotiques.</u> <u>Substrat.</u> Notions de profil de côte, domaine benthique, domaine océanique, milieux ouverts, milieux fermés. Notions de faciès rocheux, faciès meubles. <u>Eaux salées.</u> Marée, courants, vagues et houle. Dynamique particulière des estuaires, des étangs et des marais littoraux. Physico-chimie. Température : variations spatio-temporelles, thermocline. Notions de préférence thermique, d'eurythermie et de sténothermie. Composition chimique. Salinité : variations (notions d'euryhalinité et de sténohalinité). Sels nutritifs : variations saisonnières en zone naturelle. Gaz : oxygène (relations avec la matière organique), gaz carbonique (système carbonique), variations (respiration, photosynthèse). pH : relations avec le gaz carbonique et l'ammoniaque. Turbidité : variations, (relations avec la matière organique). Lumière : variations, (relations avec la photosynthèse). Cas des eaux souterraines (relations avec les roches (bac))	Enumérer les facteurs écologiques qui déterminent l'adaptation d'un site naturel à la production. Définir le domaine benthique, le domaine pélagique, les milieux ouverts et fermés. Définir la notion de faciès. Mesurer une température, une salinité, une teneur en oxygène et interpréter les résultats. Apprécier la turbidité de l'eau à l'aide d'un disque de Secchi. Citer les causes de variation de la température, de la salinité, de l'oxygène et de la turbidité de l'eau des milieux de production.

S 1.1 – BIOLOGIE – ECOLOGIE (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Facteurs biotiques. <u>Notion de biocénose.</u> Définition Relations entre les êtres vivants : compétition, parasitisme, prédation, commensalisme, symbiose. <u>Notion de réseau trophique.</u> Producteurs. Consommateurs Décomposeurs Rendement dans la chaîne alimentaire : application en élevage extensif, intensif, coefficients de conversion biologique. Notion de pyramide écologique. Production primaire, variations. Altération des sites. Modifications physiques (substrat, hydrodynamique...). Pollutions chimiques. Pollutions microbiologiques. Efflorescences phytoplanctoniques, dystrophie. Espèces exogènes. Verdissement : description - facteurs favorables - conséquences. Influence des installations de cultures marines sur le milieu	Définir biocénose, prédation, parasitisme et compétition Définir la photosynthèse, la production primaire et les autres niveaux trophiques Définir prédation, parasitisme et compétition. Décrire et expliquer les variations de productivité des milieux de production. Citer les origines des pollutions susceptibles d'affecter les milieux de production de cultures marines. Citer les causes de l'introduction d'espèces exogènes dans les milieux de production de cultures marines. Citer les facteurs favorables à l'apparition des efflorescences phytoplanctoniques pour les milieux de production de cultures marines. Décrire l'influence éventuelle des installations de cultures marines sur le milieu.

S 1.2 – PRODUCTION

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Présentation générale des cultures marines en France et dans l'Union Européenne.	Situer les principales régions de production de cultures marines dans l'Union Européenne. Situer en France : - les différentes régions de production, - les différents types de sites de production, - les espèces élevées (mollusques, crustacés, poissons, algues...). - les techniques utilisées
Production en mer, en lagune et à terre. Installations constamment immergées. Installations découvrantes. Bassins naturels et marais aménagés. Bassins artificiels intégralement contrôlés.	Décrire les principaux types de production en cultures marines et leur évolution. Situer les chiffres de la production des principales espèces de cultures marines en France. Montrer l'importance des gisements naturels de coquillages. Enumérer les principes d'exploitation et de reconstitution d'un gisement naturel.
Objectifs de qualité. Critères de qualité du produit final (organoleptiques, sanitaires, nutritionnels), méthodes d'évaluation, enjeux sanitaires. Assurance de la qualité : normes, cahiers des charges, procédures, contrôle. Méthodologie : locaux, matériel, personnel, organisation, contrôles.	Ouvrir correctement un coquillage. Déterminer l'indice de qualité de coquillages. Définir l'affinage. Enumérer les contraintes biologiques et écologiques liées à l'affinage. Caractériser les différents produits issus de l'affinage. Apprécier les critères de qualité d'un coquillage. Citer et justifier l'existence des normes de salubrité des coquillages. Citer et expliquer le rôle des réseaux de surveillance de la qualité du milieu d'élevage. Identifier le rôle des services vétérinaires dans le cadre de la mise en marché des coquillages

S 1.2 – PRODUCTION (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Obtention des produits de départ. (Principes et techniques) Larves et juvéniles (naissain ...) Captage naturel : stratégie, contrôle. Reproduction contrôlée : organisation, télécaptage, sélection et amélioration génétiques. Produits issus de demi-élevage. Produits issus d'élevage. Suivi d'une activité de cultures marines. Suivi des individus Paramètres de croissance : taille, masse, homogénéité des lots, densité. Méthode de suivi des lots : échantillonnage, modélisation. Paramètres de qualité : fixés par des normes ou critères préalablement définis, liés aux agressions du milieu ou des techniques. Etat zoosanitaire : précédents pathologiques, causes, symptômes, tests, délai de détection.	Décrire et justifier pour chaque espèce captée le type de collecteur utilisé, la région de captage et le calendrier des opérations. Fabriquer et poser les collecteurs spécifiques à la région. Décrire l'organisation générale et les objectifs d'une écloserie. Décrire une opération de télécaptage. Exécuter une opération de télécaptage. Décrire et exécuter les principales techniques de prégrossissement utilisées en nourricerie. Réceptionner, contrôler un lot à mettre en élevage. Décrire et justifier les caractéristiques des cycles d'élevage des huîtres, moules, palourdes et coques pratiqués en France : étapes du cycle, origine du naissain, type de site d'élevage, technique utilisée, matériel utilisé, densité de coquillages à chaque étape du cycle, durée et calendrier des opérations, moyens de prévention et d'élimination des risques liés à l'élevage.

S 1.2 – PRODUCTION (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Manipulations et interventions <u>Sur le milieu.</u> Modification de paramètres physico-chimiques : ajustement de la qualité de l'eau et du substrat aux besoins des espèces. Intervention contre des parasites, prédateurs, compétiteurs. Contrôle et traitement des impacts sur le milieu. <u>Sur les individus.</u> Régulation des densités en culture ou des conditions d'accès à la nourriture. Sélection des individus. Rationnement qualitatif et quantitatif de l'alimentation : caractéristiques des aliments artificiels, influence des paramètres environnementaux et physiologiques, techniques de rationnement, caractéristiques de la distribution. <u>Prévention des stress</u> Prophylaxie : gestion des flux de produits, quarantaine, hygiène Conditionnement des produits Expédition	Accomplir les gestes nécessaires à la réalisation d'un élevage de coquillages, en utilisant les outils et machines de l'exploitation : Détriquer, trier, dédoubler, échantillonner, mettre en poche... Trier manuellement ou mécaniquement un lot de coquillages en catégories commerciales. Caractériser les principes des mesures de protection contre les prédateurs, compétiteurs, parasites. Intervenir de manière appropriée contre les prédateurs, compétiteurs, parasites Réaliser des mesures de croissance de coquillages. Décrire et justifier l'organisation d'une claire. Mettre des huîtres en claire en vue de l'obtention d'un produit déterminé. Décrire le conditionnement et l'étiquetage exigés pour la commercialisation de chaque espèce. Décrire et justifier l'organisation d'un atelier d'expédition de coquillages. Conditionner des coquillages. Comparer la production et la commercialisation des coquillages en France. Citer les principaux circuits de commercialisation des coquillages. Décrire et caractériser les différentes catégories de coquillages commercialisés.

S 1.2 – PRODUCTION (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Réglementation spécifiques aux cultures marines. Commission des cultures marines. - Domaine public maritime (DPM). - Accès au DPM. - Occupation du DPM. - Prise d'eau de mer. - Installations à terre	Définir la composition et les attributions de la commission des cultures marines et de la commission technique d'évaluation Définir les capacités professionnelles nécessaires à l'accession au D P M. Décrire les différentes possibilités, les formalités à accomplir et le cheminement du dossier d'accès au D P M. Situer une concession d'élevage sur un plan et sur le terrain. Enumérer les cas de retrait temporaire ou définitif des autorisations Expliquer le rôle et l'organisation d'un schéma local des structures. Décrire les formalités à accomplir pour obtenir une autorisation de prise d'eau de mer Définir l'objet et les conditions d'établissement d'un bail agricole. Identifier les interlocuteurs nécessaires à l'installation d'un établissement à terre.

S 2.1 – MOYENS NAUTIQUES

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
1. Navigation. Connaissances des marées des côtes de France : Définitions : pleine mer, basse mer, niveau de mi marée, étale, montée et baissée (flux et reflux), vives eaux, mortes eaux, coefficient de la marée et valeurs remarquables. Utilisation de l'annuaire des marées : heure et hauteur d'une pleine mer et d'une basse mer, calcul de la hauteur d'eau dans un port par la règle des douzièmes. Positionnement en mer ouverte : Base de la navigation : - Le compas - La carte marine. - Les documents nautiques. Problèmes sur la carte marine : - Identification du fond de la mer : nature des fonds, zéro des cartes, sondes et lignes d'eau. - Identification des amers naturels et artificiels et des dangers pour la navigation, alignements, feux à secteurs. - Point sur la carte marine à partir de ses coordonnées géographiques. - Utilisation d'un alignement pour mesurer la variation. - Faire le point : relèvements simultanés, lignes de sondes, distances. - Détermination d'une direction sur la carte, mesure d'une distance, calcul d'une durée de parcours. - Appréciation de la dérive due au vent, des effets du courant, de la route sur le fond. L'estime. - Pilote automatique : utilisation. - Appareils de positionnement radioélectrique : présentation des appareils rencontrés à bord des navires conchyliques.	Etablir la relation entre la marée et les phases de la Lune. Calculer une hauteur d'eau à un instant donné par la règle des douzièmes et calcul inverse. Apprécier les effets de la marée sur les courants côtiers. Apprécier l'influence de la météorologie sur la hauteur d'eau. Utiliser le compas magnétique en tenant compte des différents éléments pouvant l'influencer. Utiliser et interpréter les données de la carte marine. Identifier les fonds marins. Etablir les relations entre les différents caps du navire. Etablir les relations entre les gisements, les caps, les relèvements. Utiliser un compas de relèvement, de route, et un taximètre. Tracer une position sur la carte et l'exprimer en coordonnées géographiques ou par rapport à un amer. Tracer une route sur la carte. Déterminer la route surface et la route fond d'un navire en tenant compte des effets du courant et du vent. Mesurer une distance sur la carte et déterminer un temps de route. Utiliser les documents nautiques. Contrôler sa position en vue de terre. Choisir une route de sécurité. Lire une image radar.

S 2.1 – MOYENS NAUTIQUES (suite)

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
2. Matelotage et manœuvre. - Notions pratiques. - Manœuvre des navires ou embarcations conchyliques. Règles de navigation Balisage (système A). Marques de jour et de nuit des navires. Signaux phoniques. Règlement international pour prévenir les abordages, limité aux cas suivants de navires en vue l'un de l'autre. Interpréter les prévisions météorologiques mises à la disposition des professionnels sous forme de cartes simples ou de bulletins. 3. Connaissances en météorologie ; La pression atmosphérique. La température. Le vent. Les nuages. La brume. Les perturbations des zones tempérées. Les vagues et la houle. 4. Construction – Sécurité – Stabilité. Les éléments caractéristiques d'un navire et de sa carène. Matériel de sécurité réglementaire. Stabilité des petits navires, mouvements des masses suspendues, carène liquide.	Amarrer un navire. Réaliser les nœuds usuels. Raccourcir un cordage. Faire une épissure. Naviguer en zone côtière : appareiller, évoluer, accoster, mouiller. Manœuvrer pour repêcher un homme tombé à la mer. Identifier les marques du balisage. Identifier les feux et marques des navires. Identifier les différents signaux phoniques. Apprécier les routes limites et les risques de collision de jour et de nuit. Appliquer le règlement international pour prévenir les abordages en mer dans les cas simples définis ci-contre. Se procurer et interpréter les prévisions météorologiques mises à la disposition des professionnels sous forme de cartes simples ou de bulletins. Identifier une situation météorologique et prévoir son évolution à partir d'observations in situ. Citer les principaux termes relatifs à la structure d'un navire et à ses caractéristiques. Enumérer le matériel de sécurité d'un navire armé aux cultures marines. Mettre en œuvre les principes essentiels de la sécurité des navires et de la prévention des accidents du travail.

S 2.2 – ENGIN TERRESTRE ROULANT

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
(engins amphibies, véhicules terrestres) Utilisation : route, travail, règles de sécurité. Utilisation des moyens de transport. Maintenance courante.	Vérifier les niveaux, pneumatiques, et organes de signalisation, et mettre en marche l'engin. Effectuer et vérifier un attelage. Conduire et manœuvrer un engin ou un attelage. Entretien d'un engin : niveaux, filtres, batterie d'accumulateurs, courroies, pneumatiques, signalisation. Identifier les manifestations d'une anomalie de fonctionnement. Citer les conditions nécessaires à la conduite d'un engin roulant. Respecter le code de la route, les règles de sécurité et les normes de protection de l'environnement.

S 2.3 – MACHINES ET EQUIPEMENTS

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
1. Supports de production : en mer, à terre. Machines d'atelier, ou de travail sur les parcs. Maintenance courante. Protection du personnel et des appareils. 2. Matériels électriques et électroniques. Circuits électriques : composants, moteurs, dangers de l'électricité, protection, consommation. Capteurs électroniques. Maintenance courante Fonctionnement d'une alarme. 3. Moteurs thermiques. Principe de fonctionnement : deux temps, quatre temps, essence, diesel. Caractéristiques techniques : sous-ensembles, cylindrée. Indices de mauvais fonctionnement : bruit, fumée, vibrations, fuites. Maintenance courante. 4. Hydraulique. Mise en service des centrales et appareils hydrauliques.	Décrire le principe de fonctionnement des machines et équipements de l'entreprise aquacole. Identifier les éléments d'un circuit ou d'une installation électrique. Mettre en fonctionnement et utiliser les machines et équipements d'une exploitation. Effectuer l'entretien courant des machines et équipements. Respecter les règles de sécurité liées à l'utilisation de matériels et équipements électriques. Remédier aux anomalies, éventuellement en mettant en oeuvre des matières premières. Respecter les règles de sécurité et les normes de protection de l'environnement. Décrire le principe de fonctionnement des moteurs électriques. Décrire le principe de fonctionnement des moteurs thermiques. Mettre en fonctionnement et conduire les moteurs thermiques et électriques. Effectuer l'entretien courant des moteurs thermiques et électriques ainsi que de leurs accessoires : capacité d'air, batteries d'accumulateurs. Détecter les principaux incidents de fonctionnement et y remédier. Respecter les règles de sécurité et les normes de protection de l'environnement liées à l'utilisation des moteurs thermiques et au stockage des lubrifiants et carburants. Mettre en service des centrales et appareils hydrauliques en respectant les normes de sécurité.

S 2.4 – MISE EN ŒUVRE DES MATERIAUX

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Lecture de plans : pour la commande, la fabrication ou la modification d'une pièce. Matériaux. métaux, bois, matériaux de synthèse Travail des matériaux : mesure, traçage, coupe, perçage, pliage, assemblage : collage, soudage, vissage, pointage.	Analyser un plan simple. Fabriquer, modifier ou réparer une pièce d'équipement à partir d'un modèle et d'un croquis coté.

S 3.1 – LES DOCUMENTS COMPTABLES ET COMMERCIAUX.

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
L'environnement économique de l'entreprise. L'entreprise et les flux économiques Les facteurs de production Suivi de l'approvisionnement. Les achats : Etude des propositions des fournisseurs (offres, devis, publicité...) Comparaison des offres et choix d'un fournisseur. La livraison. Opérations de vente. Opérations liées à la vente : Commande. Livraison. Facturation. Opérations de paie. Bulletin de salaire (ENIM ET MSA) Réglementation générale : conventions collectives, accords particuliers, contrat de travail. Régimes de protection sociale maritime et agricole : analyse comparative, conséquences. Opérations de trésorerie. Opérations courantes : Opérations d'encaissement et de paiement en espèces, par chèque et par effet de commerce. Tenue d'un échéancier.	Identifier les partenaires de l'entreprise et décrire leurs relations. Déterminer les flux générés par les activités de l'entreprise. Identifier les facteurs de production et mettre en évidence leur combinaison. Compléter un tableau comparatif d'appel d'offres Choisir le fournisseur adapté. Etablir un bon de commande Contrôler la réception Etablir : un bon de livraison facture de doit et d'avoir. Vérifier un bulletin de salaire ENIM et MSA Organiser les opérations d'encaissement et de paiement en espèces, par chèque et par effet de commerce. Contrôler l'exactitude et la qualité des documents émis. Etablir un rapprochement bancaire à partir du compte 512 et de l'extrait de compte bancaire (soldes initiaux égaux). Tenir un échéancier Contrôler l'exactitude et la qualité des documents émis. Etablir un moyen de paiement usuel. Réaliser un état de rapprochement bancaire.

S 3.2 – LES AMORTISSEMENTS ET LES PROVISIONS

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Immobilisations. Fiches d'immobilisation. Tableaux d'amortissement	Définir l'immobilisation Compléter un tableau d'amortissement

S 3.3 – LE BILAN ET LE COMPTE DE RESULTAT

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Documents de synthèse.	Etablir à partir d'une balance de comptes : Un compte de résultat Un bilan

S 3.4 – FISCALITE

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Fiscalité. Opérations relatives à la T.V.A. : Régimes d'assujettissement. Calcul de la T.V.A. collectée, de la T.V.A. déductible, relative à une période. Déclaration de taxes sur le chiffre d'affaires.	Calculer la situation de TVA sur une période donnée.

S 3.5 – ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE DE CULTURES MARINES

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Statut de l'entreprise. <u>Entreprise individuelle</u> <u>Formes sociétaires</u> Groupement agricole d'exploitation en commun (G.A.E.C.). Entreprise agricole à responsabilité limitée (E.A.R.L.). Société à responsabilité limitée (S.A.R.L.). Coopérative d'utilisation du matériel agricole (C.U.M.A.). Groupement d'intérêt économique (G.I.E.). Groupement d'intérêt économique (GIE) Société anonyme (SA) Société civile, coopérative. <u>Regroupement d'exploitation</u> de mise en marché ; de gestion de bassin ; de mise en commun de moyens. <u>Aides à l'installation</u> Dotation aux Jeunes Agriculteurs (DJA) Prêts aux jeunes Agriculteurs (PJA) Aides des collectivités	Comparer les principaux statuts des entreprises de Cultures Marines. Choisir le statut le mieux adapté à une situation donnée. Comparer les charges de l'entreprise correspondant à différents types de contrat ou de statut. Enumérer les conditions administratives, financières et juridiques nécessaires à l'installation en cultures marines. Répertorier les différentes aides financières disponibles Identifier les aides à l'installation et repérer leurs conditions d'attribution

S 4	SECURITE
------------	-----------------

S 4.1 – TECHNIQUES INDIVIDUELLES DE SURVIE

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Techniques individuelles de survie.	Normes de compétence minimale spécifiées en matière de technique individuelle de survie : Tableau A-VI/1-1 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW (STANDARDS OF TRAINING CERTIFICATION AND WATCHKEEPING).

S 4.2 – PREVENTION ET LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Prévention et lutte contre l'incendie.	Normes de compétence minimale spécifiées en matière de prévention de l'incendie et de lutte contre l'incendie : Tableau A-VI/1-2 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW.

S 4.3 – SECURITE DES PERSONNES ET RESPONSABILITES SOCIALES

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Sécurité des personnes et responsabilités sociales.	Normes de compétence minimale spécifiées en matière de sécurité des personnes et responsabilités sociales : Tableau A-VI/1-4 du «code de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille» de la convention STCW.

S 4.4 – PREMIERS SECOURS ELEMENTAIRES

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Premiers secours élémentaires.	Normes de compétences minimales spécifiées en matière de premier secours élémentaires conformes au tableau A-VI/1-3 du code STCW (1995) (Normes de compétence définies pour l'enseignement médical de niveau 1).

S 5	ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
------------	------------------------------------

S 5.1 – L'ADMINISTRATION CHARGÉE DE LA MER

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Organisation de l'administration chargée de la mer.	Citer les fonctions principales et l'organisation de l'administration chargée de la Mer.

S 5.2 – LE NAVIRE

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Les différentes catégories de navigation. Nom, francisation, jauge, immatriculation, signalement extérieur. Rôle d'équipage. Contrôles et visites de sécurité. Commission régionale de sécurité (CRS). Construction, modification de structure.	Citer les différentes catégories de navigation. Identifier et interpréter la mise en œuvre de la réglementation relative au navire, à l'équipage, aux contrôles et aux visites de sécurité.

S 5.3 – LE MARIN

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Statut du marin. Qualifications et revalidation. Application de la convention internationale sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille (STCW). Formations professionnelles maritimes. Réglementation du travail maritime. Service de santé des gens de mer. Contrat d'engagement maritime, droits et obligations respectives, litiges, conciliation, médiation, arbitrage. Conventions collectives, rémunérations. Droit syndical. Statut du capitaine. Régime disciplinaire et pénal de la Marine Marchande.	Analyser et interpréter la mise en œuvre de la réglementation relative au marin.

S 5.4 – LE REGIME SOCIAL DES MARINS ET AQUACULTEURS MARINS

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Etablissement National des Invalides de la Marine (ENIM). Caisse Générale de Prévoyance (CGP) : maladie, accidents du travail. Caisse de Retraite des Marins (CRM). Caisse d'Allocations Familiales (CAF). Union de Recouvrement de Sécurité Sociale et d'Allocations Familiales (URSSAF). Assurances chômage. Service social des gens de mer. Fonds d'Action Formation (FAF). Mutuelles. Mutuelle Sociale Agricole (MSA).	Décrire l'organisation de la protection sociale des marins et appliquer les procédures.

S 5.5 – LES ESPACES MARITIMES

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Haute mer Zone Economique Exclusive (ZEE) Zone contiguë Eaux territoriales Domaine Public Maritime Aires Marines Protégées	Identifier les espaces maritimes et préciser leurs limites.

S 6	DEVELOPPEMENT DURABLE
------------	------------------------------

S 6.1 LES OCEANS ET LES MERS.

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Les océans et les mers.	Situer les océans et principales mers du globe.

S 6.2 L'EAU DE MER.

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
L'eau de mer.	Citer les principaux facteurs physico-chimiques de l'eau de mer.

S 6.3 LA GESTION DURABLE DES RESSOURCES MARINES.

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
La gestion durable des ressources marines.	Citer les principes de l'exploitation rationnelle des océans.

S 6.4 LES POLLUTIONS.

Connaissances (Notions, concepts)	Limites de connaissances
Les pollutions.	Citer les différents types de pollution et leur impact sur le milieu marin. Prévenir les pollutions du milieu marin.

ORGANISATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

L'organisation générale de la formation en milieu professionnel est identique à est celle du baccalauréat professionnel, spécialité conduite et gestion des entreprises maritimes.

La durée est de :

- 5 semaines en seconde professionnelle ;
- 8 semaines en première professionnelle.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Les programmes d'enseignement :

- de français,
- de l'histoire – géographie – enseignement moral et civique,
- de mathématiques et de sciences physiques et chimiques,
- de langues vivantes étrangères (anglais),
- d'éducation physique et sportive,
- de prévention santé environnement,

sont définis par les arrêtés du 10 février 2009 modifiés (JO du 11 février 2009 et du 14 février 2009) et publiés dans les Bulletins Officiels de l'Education Nationale, spécial n°2 du 19 février 2009, n°42 du 14 novembre 2013 et spécial n°6 du 25 juin 2015.

Les programmes de mathématiques et de sciences physiques du champ professionnel des métiers de la mer sont précisés par la note de l'IGEM n°302 du 26 octobre 2011.

Le programme de langue vivante prenant en compte la version consolidée du 2 septembre 2009 du code de l'éducation peut être consulté sur le site :

http://eduscol.education.fr/D0056/langues_vivantes_lycee.htm

ANNEXE II

MODALITÉS DE CERTIFICATION

ANNEXE II.a

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

DÉFINITION DES UNITÉS PROFESSIONNELLES DU DIPLÔME

La définition du contenu des deux unités professionnelles (UP 1 et UP 2) du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches et compétences professionnelles sont concernées et dans quel contexte. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de "validation des acquis de l'expérience" (V.A.E.) ;
- établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

CAPACITES GENERALES		COMPETENCES	UP1	UP2
S'INFORMER	C1	1) Observer, collecter l'information.	X	X
		2) Décoder et analyser l'information.	X	X
ORGANISER GERER	C2	1) Définir une stratégie de production.	X	
		2) Rassembler des moyens de production.		X
		3) Gérer des moyens de production.		X
		4) Gérer une production.	X	
CONDUIRE UNE PRODUCTION	C3	1) Mesurer, calculer, comparer des grandeurs.	X	X
		2) Elever des êtres vivants.	X	X
		3) Mettre en œuvre les différents matériels et engins nécessaires à la production.		X
		4) Réaliser des travaux simples de fabrication et de maintenance courante des moyens matériels.		X
		5) Remédier aux anomalies.	X	X
		6) Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'exercice de la profession, à la sécurité et à l'environnement.	X	
		7) Utiliser les documents commerciaux et les documents de gestion comptable et financière.	X	
COMMUNIQUER	C4	1) Utiliser les langages techniques.	X	X
		2) Produire et transmettre des informations ou un document.	X	X

ANNEXE II.b

REGLEMENT D'EXAMEN

REGLEMENT D'EXAMEN

Brevet d'Etudes Professionnelles Maritimes de Cultures Marines			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public local ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité		Candidats voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, candidats libres		Formation professionnelle continue dans un établissement public	
DOMAINE PROFESSIONNEL								
Epreuves	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
EP1 Technologie – Gestion - Réglementation	UP1	4	CCF	-	Ponctuel écrit et oral	5 h max	CCF	-
EP 2 Conduite des techniques de production Dont PSE (Coef 1)	UP2	8	CCF	-	Ponctuel oral, écrit et pratique	6 h max	CCF	-
ENSEIGNEMENT GENERAL								
Epreuves	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
EG 1 Français Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique	UG 1	6	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel	3 h	CCF	-
EG 2 Mathématiques – Sciences	UG 2	4	CCF	-	Ponctuel écrit	2 h	CCF	-
EG 3 Education physique et sportive	UG3	2	CCF	-	Ponctuel	-	CCF	-
Qualification « langue vivante » Anglais	QLVE	-	CCF	-	-	-	-	-

ANNEXE III

DÉFINITION DES EPREUVES

DOMAINE PROFESSIONNEL

ÉPREUVE EP1 : Etude technologique et conduite de la production

UP 1

Coefficient : 4

Cette épreuve a pour but d'évaluer les compétences du candidat liées aux connaissances associées à la biologie générale, la biologie, l'écologie des espèces élevées et aux techniques de production conchylicole en particulier et des cultures marines en général et à la législation en cultures marines.

Cette épreuve a pour but de valider les connaissances des candidats relatives à l'environnement économique, juridique, administratif et financier de l'entreprise de cultures marines et aux principes de la comptabilité.

CONTENU DE L'ÉPREUVE

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée en établissement scolaire sous la responsabilité du chef d'établissement.

Cette situation d'évaluation peut être constituée de plusieurs séquences réparties dans le temps au cours de la classe de première professionnelle.

ÉVALUATION

Des documents peuvent être fournis aux candidats.

Les réponses écrites, graphiques ou orales des candidats à des questions posées doivent permettre d'évaluer plusieurs compétences parmi les suivantes :

- C11 Observer, collecter l'information ;
- C12 Décoder et analyser l'information ;
- C21 Définir une stratégie de production ;
- C22 Rassembler des moyens de production ;
- C31 Mesurer, calculer, comparer des grandeurs ;
- C32 Elever des êtres vivants ;
- C36 Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'exercice de la profession, à la sécurité et à l'environnement ;
- C37 Utiliser les documents commerciaux et les documents de gestion comptable et financière ;
- C41 Utiliser les langages techniques ;
- C42 Produire et transmettre des informations ou un document.

L'évaluation porte sur l'exactitude et la précision des réponses, la qualité et l'opportunité du raisonnement conformément aux critères et indicateurs définis dans le référentiel du diplôme.

La note est exprimée de zéro à vingt en points entiers ou en demi-points.

FORMES DE L'ÉVALUATION

Les activités, les documents techniques, les compétences évaluées et le degré d'exigence sont semblables quel que soit le mode d'évaluation.

☐ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'évaluation s'effectue à l'occasion d'une situation d'évaluation, organisée dans l'établissement de formation au cours de la première professionnelle, dans le cadre des activités habituelles de formation.

Les documents d'évaluation sont préparés et fournis par les formateurs de l'établissement.

La situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés.

Le déroulement de l'évaluation fait l'objet d'un procès-verbal détaillé, établi par les correcteurs. La proposition de note est établie par l'équipe pédagogique composée des enseignants du domaine professionnel ; la présence d'un professionnel est souhaitable. La note définitive est délivrée par le jury.

La durée de la situation d'évaluation ne peut être inférieure à la durée de l'unité correspondante, passée sous la forme ponctuelle, ni excéder le double de celle-ci.

Notation de l'évaluation de EP1 par CCF : coefficient 4, note éliminatoire 0.

Les propositions de notes sont affectées des coefficients suivants :

Parties de l'épreuve	Détail du coefficient
Biologie - Ecologie	1
Processus de production	1
Gestion économique et réglementation de l'entreprise	1
Environnement professionnel	0,5
Développement durable	0,5

☐ Évaluation par épreuve ponctuelle

(candidats libres ou issus d'établissements privés hors contrat, ou de centres de formation d'apprentis non habilités).

Épreuve ponctuelle écrite d'une durée totale de 5 heures.

Notation de l'évaluation de EP1 par épreuves ponctuelles :

Coefficient 4, note éliminatoire zéro.

La durée, le coefficient et le mode d'évaluation de chaque partie font l'objet du tableau ci-dessous.

Parties de l'épreuve	Durée	coefficient	Mode
Biologie - Ecologie	1 h 30	1	Ecrit
Processus de production.	1 h 30	1	Ecrit
Gestion économique et réglementation de l'entreprise	2 h	1	Ecrit
Environnement professionnel	-	0,5	Oral
Développement durable	-	0,5	Oral

La note finale proposée au jury comme résultat de l'évaluation de EP1 par épreuve ponctuelle est exprimée de zéro à 20 en points entiers ou en demi-points.

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Elle a pour but d'évaluer, en situation réelle ou simulée, les compétences du candidat liées aux techniques de production en cultures marines, notamment :

- aux techniques de production conchylicole et à une autre production régionale ;
- à la conduite et à l'entretien des moyens nautiques ;
- à la conduite et à l'entretien du matériel et des engins terrestres ;
- ainsi qu'à la « Prévention – Santé – Environnement ».

CONTENU DE L'ÉPREUVE EP2**1. Epreuve spécifique de Prévention – Santé – Environnement**

L'évaluation spécifique de prévention-santé-environnement a lieu selon les mêmes modalités que l'épreuve professionnelle dans le cadre de laquelle elle est effectuée. Cette évaluation spécifique est notée sur 20. Cette note s'ajoute aux points de l'épreuve professionnelle affectée de son coefficient.

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE DE PREVENTION – SANTE - ENVIRONNEMENT

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités du candidat à :

- conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème ;
- mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
- proposer et justifier les mesures de prévention adaptées.

L'évaluation porte notamment sur :

- le respect des étapes de la démarche mise en œuvre ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées.

Contrôle en Cours de Formation de l'épreuve de prévention – santé – environnement (noté sur 20)

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation est notée sur 10 points.

- Première situation d'évaluation : écrite - 1 heure

Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir

d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- Deuxième situation d'évaluation : écrite - 1 heure

Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.

Épreuve ponctuelle (notée sur 20) - 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, l'une correspondant à l'évaluation des modules 1 à 5, l'autre correspondant à l'évaluation des modules 6 et 7. Chaque partie, notée sur 10 points, comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants.

- Première partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- Deuxième partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer les connaissances relatives à l'environnement et aux risques. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

2. Mise en œuvre et conduite des techniques de production

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

A partir d'une mise en situation, le candidat mobilise ses connaissances pour :

- mettre en œuvre des techniques de production de cultures marines ;
- conduire des navires, des engins et des matériels ;
- Maintenir le navire les engins et les matériels ;
- respecter la réglementation.

L'évaluation porte sur tout ou partie des compétences suivantes et des savoirs qui leur sont associés :

- C11 observer, collecter l'information ;
- C12 décoder et analyser l'information ;
- C21 définir une stratégie de production ;
- C22 rassembler des moyens de production ;
- C31 mesurer, calculer, comparer des grandeurs ;
- C32 Elever des êtres vivants ;
- C33 Mettre en œuvre les différents matériels et engins nécessaires à la production ;
- C34 Réaliser des travaux simples de fabrication et de maintenance courante des moyens matériels ;
- C35 Remédier aux anomalies ;
- C36 Appliquer les textes réglementaires relatifs à l'exercice de la profession, à la sécurité et à l'environnement ;
- C41 Utiliser les langages techniques ;
- C42 Produire et transmettre des informations ou un document.

ÉVALUATION

Elle prend en compte :

- la conformité des opérations réalisées ;
- l'emploi de techniques adaptées ;
- le respect des consignes et prescriptions ;,
- la bonne utilisation des moyens ;
- la bonne organisation du poste de travail ;
- la mise en œuvre des mesures de prévention des risques professionnels ;
- le respect des normes, conventions et réglementations ;
- la qualité de la communication orale, écrite et graphique.

FORMES DE L'ÉVALUATION

1. Evaluation par contrôle en cours de formation

Les activités, les documents techniques, les compétences évaluées et le degré d'exigence sont semblables quel que soit le mode d'évaluation.

L'évaluation s'effectue à l'occasion de deux situations d'évaluation, d'égales pondérations, organisées par l'établissement de formation au cours de la première professionnelle, dans le cadre des activités habituelles de formation.

Les documents d'évaluation sont préparés et fournis par les formateurs de l'établissement. Chaque situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés.

Les documents d'évaluation sont préparés et fournis par les formateurs de l'établissement.

La situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés.

Le déroulement des évaluations fait l'objet d'un procès-verbal détaillé, établi par les correcteurs. La proposition de note est établie par l'équipe pédagogique composée des enseignants du domaine professionnel ; la présence d'un professionnel est souhaitable. La note définitive est arrêtée par le jury.

L'Inspection Générale de l'Enseignement Maritime veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

La durée de la situation d'évaluation ne peut être inférieure à la durée de l'unité correspondante, passée sous la forme ponctuelle, ni excéder le double de celle-ci.

Situation d'évaluation en établissement scolaire.

Elle est organisée, sous la responsabilité du chef de l'établissement scolaire concerné, dans l'établissement scolaire et dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle.

Le travail demandé, les conditions de réalisation et le degré d'exigence correspondent à ce qui est visé dans le référentiel du diplôme,

Un professionnel peut être associé à l'équipe pédagogique lors des séquences d'évaluation en établissement scolaire. Les propositions de notes sont établies conjointement par les enseignants et les professionnels associés.

Le président du jury veille au bon déroulement de l'évaluation en cours de formation.

Le déroulement de l'évaluation fait l'objet d'un procès-verbal détaillé, établi par les correcteurs.

La proposition de note est établie par l'équipe pédagogique composée des enseignants du domaine professionnel, la présence d'un professionnel est souhaitable. La note définitive est attribuée par le jury.

Notation de l'évaluation de EP2 par CCF en établissement scolaire :

Coefficient 5,5 ; note éliminatoire 0.

Les propositions de notes sont affectées des coefficients suivants :

Parties de l'épreuve	Détail du coefficient
Techniques de production des cultures marines	1,5
Conduite et entretien des moyens nautiques (manœuvre, matelotage, navigation-carte, moteurs)	2
Conduite et entretien des moyens terrestres (atelier, machines)	1
<i>PSE</i>	<i>1</i>

Situation d'évaluation en milieu professionnel.

Elle comporte plusieurs séquences d'évaluation, chacune faisant l'objet d'un document. L'évaluation s'appuie sur des situations professionnelles et des critères établis sur la base du référentiel.

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un enseignant du domaine professionnel. Elle a lieu en fin ou à la suite de la période de formation en milieu professionnel, en présence le cas échéant du candidat. Ils proposent conjointement une note au jury.

Une complémentarité entre les deux situations d'évaluation sera recherchée.

La durée cumulée des situations d'évaluation ne peut être inférieure à la durée de l'unité correspondante, passée sous la forme ponctuelle, ni excéder le double de celle-ci.

Notation de l'évaluation de EP2 par CCF en entreprise :

Coefficient 2,5 ; note éliminatoire 0

Les propositions de notes sont affectées des coefficients suivants :

Parties de l'épreuve	Détail du coefficient
Pratiques professionnelles de production	2,5

La note finale proposée au jury comme résultat de l'évaluation de EP2 par CCF est exprimée de zéro à 20 en points entiers ou en demi-points.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec le milieu professionnel pour tenir compte des conditions locales.

A l'issue des périodes de formation en entreprise, les professionnels et les enseignants ayant participé à la formation et à l'évaluation du candidat déterminent conjointement la note qui sera proposée au jury.

Si, en raison d'une impossibilité majeure dûment justifiée et acceptée par le président du jury, les éléments nécessaires à l'évaluation de la période de formation en entreprise ne sont pas réunis, une évaluation correspondante sous forme d'un contrôle en cours de formation peut être mise en place dans l'établissement scolaire. Les compétences énoncées ci-dessus seront alors évaluées à l'occasion de ce contrôle en cours de formation.

2. Evaluation par épreuves ponctuelles.

(candidats libres, ou issus d'établissements privés hors contrat, ou de centres de formation d'apprentis ou sections d'apprentissage non habilités, ou de l'enseignement à distance, ou de la formation professionnelle continue dans un établissement privé).

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue au cours d'une épreuve ponctuelle terminale écrite, orale et pratique d'une durée de 8 h 00 au maximum.

Les candidats mettent en œuvre des techniques de production en cultures marines relatives :

- aux techniques de production ;
- à la conduite et à l'entretien des moyens nautiques ;
- à la conduite et à l'entretien des engins terrestres.

Ces épreuves peuvent être organisées dans les établissements scolaires et /ou dans des entreprises de cultures marines, éventuellement sur le domaine public maritime. La conduite et l'entretien du matériel sont appréciés dans des conditions réelles ou simulées.

Le travail demandé, les conditions de réalisation et le degré d'exigence correspondent à ce qui est visé dans le référentiel du diplôme.

Notation de l'évaluation de EP2 par épreuve ponctuelle :

Coefficient 8, note éliminatoire 0.

La durée, le coefficient et le mode d'évaluation de chaque partie font l'objet du tableau ci-dessous.

Parties de l'épreuve	Durée	Coefficient	Mode
Techniques de production des cultures marines		4	Pratique et orale
Conduite et entretien des moyens nautiques (manœuvre 0,5, matelotage 0,25, navigation-carte 1 , moteurs 0,25)		2	Pratique et orale
Conduite et entretien des moyens terrestres (atelier 0,5, machines 0,5)		1	Pratique et orale
<i>Prévention- Santé -Environnement</i>	<i>1 h 00</i>	<i>1</i>	<i>Ecrit</i>

La note finale proposée au jury comme résultat de l'évaluation de EP2 par épreuve ponctuelle est exprimée de zéro à 20 en points entiers ou en demi-points.

ENSEIGNEMENT GENERAL

Les modalités d'évaluation de l'enseignement général sont définies par l'arrêté du 8 juillet 2009 (JO du 29 juillet 2009, BOEN n°31 du 27 août 2009 et BOEN spécial n°6 du 25 juin 2015).

ÉPREUVE EG1 : Français, histoire – géographie et éducation civique	UG 1
Coefficient : 6	

FRANÇAIS

1 - Objectifs

L'évaluation du français permet de vérifier, l'acquisition des quatre compétences citées dans le programme d'enseignement du français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer.

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire.

Devenir un lecteur compétent et critique.

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

2 - Modalités d'évaluation

a) Contrôle en cours de formation

L'épreuve de français est composée de deux situations d'évaluation, notée chacune sur 10, organisées au fil de l'année, selon le degré d'avancement dans les acquisitions du candidat. Elles s'inscrivent dans le cours de la formation et dans le cadre des activités ordinaires de la classe. Elles sont référées au contenu des programmes des classes de baccalauréat professionnel.

- Situation 1 : Lecture, compréhension et expression orale.

Épreuve orale (durée 10 min environ)

La situation d'évaluation est organisée au cours de l'année de seconde. Le professeur propose, comme support de l'évaluation, un texte appartenant à l'œuvre ou au groupement de textes en cours d'étude, inscrit dans le projet de séquence connu de l'élève, mais qui n'a pas encore fait l'objet d'une exploitation en classe. Le professeur précise aux élèves que l'évaluation porte sur la prestation orale. Accompagné de la référence à l'objet d'étude dans lequel il est inscrit, le texte support est remis au candidat à la fin de la séance précédant celle prévue pour l'organisation de l'évaluation.

Au cours de l'épreuve le candidat répond aux trois consignes suivantes, dont l'énoncé figure au bas du texte.

a) Vous présenterez de ce texte une lecture juste et expressive. (2 points)

L'évaluation porte sur la qualité de la lecture (respect de l'organisation syntaxique et de la ponctuation ; caractère audible et netteté de la diction ; adéquation entre le sens du texte et la manière dont il est lu).

b) Vous expliquerez ce dont il parle, ce qu'il raconte, explique ou décrit, et quel(s) effet(s) il vise à produire sur le lecteur (4 points).

L'évaluation porte sur les capacités à percevoir et à reformuler le sens global du texte.

c) Vous direz en quoi ce texte peut s'inscrire dans le cadre de l'objet d'étude (2 points).

L'évaluation porte sur la compréhension du texte et de l'objet d'étude et sur la pertinence des mises en relation proposées.

En cas de difficulté de compréhension ou d'expression, le professeur intervient pour relancer ou réorienter le propos de l'élève. L'évaluation tient compte de la part d'autonomie du candidat.

2 points sont réservés plus spécifiquement à la qualité de l'expression.

- Situation 2 : Réflexion et expression écrite

Épreuve écrite (durée : 2 fois 50 min)

La situation d'évaluation est mise en place avant la fin du premier semestre de l'année de première

Dans un premier temps, à partir d'un des textes supports d'une séquence en cours, le candidat doit répondre par écrit à une consigne l'invitant à formuler et à justifier un avis personnel. Le texte support donne ainsi lieu à une réflexion en lien avec l'objet d'étude.

L'évaluation de ce travail (sur 4 points) tiendra compte de la pertinence et de l'organisation de la réflexion proposée.

Le deuxième temps de l'évaluation prend appui sur la première production du candidat annotée par le professeur, qui indique :

- les corrections à opérer sur le plan lexical, morphologique, syntaxique, et orthographique ;
- deux pistes d'enrichissement relevant notamment du développement d'un exemple, de l'organisation des idées, de l'amélioration de la pertinence du propos, de l'approfondissement de la réflexion.

Le candidat est invité à reprendre son texte et à l'améliorer en tenant compte des conseils de réécriture prodigués par le professeur.

L'évaluation de ce travail (sur 6 points) prend en compte le processus d'amélioration de l'écrit :

2 points pour le traitement de chacune des deux pistes d'enrichissement, 2 points pour l'amélioration de la qualité de l'expression.

β) Épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20) - durée 1 h 30

À partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de...) ou une écriture argumentative (vingt à vingt-cinq lignes).

HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

1 - Objectifs

L'évaluation d'histoire-géographie-enseignement moral et civique vise à apprécier le niveau des connaissances et des capacités acquises par le candidat au cours de sa formation en classes de seconde et de première professionnelle.

Les capacités évaluées dans la partie histoire-géographie-éducation morale et civique se réfèrent au tableau figurant dans le programme publié au [BO spécial n°2 du 19 février 2009](#).

On évaluera les capacités suivantes :

Repérer le thème d'étude dans le temps et dans l'espace

- Dater des faits importants. Situer ces faits dans un contexte chronologique. Périodiser.

- Localiser par rapport à des repères. Lire différents types de cartes. Repérer un même espace sur des cartes d'échelles ou de projections différentes.

Mettre en œuvre les démarches et les connaissances du programme

-Raconter et caractériser un événement historique, l'action d'un personnage.

-Décrire et caractériser une situation géographique.

-Expliquer le contexte, le rôle des acteurs, les enjeux.

- Mémoriser et restituer les principales connaissances et notions.
 - Utiliser le vocabulaire disciplinaire.
 - Produire un raisonnement.
- Exploiter des documents pour analyser une situation historique ou géographique
- Relever, classer, hiérarchiser des informations contenues dans le document selon des critères donnés.
 - Rechercher des informations permettant de contextualiser le document.
 - Relever les informations essentielles d'un document et les mettre en relation avec les connaissances.
 - Dégager l'intérêt et les limites du document.
- Maîtriser des outils et des méthodes
- Compléter une carte simple, un croquis simple, un schéma fléché simple.
 - Rédiger un texte organisé en utilisant un vocabulaire historique ou géographique.

2 - Modalités d'évaluation

x) Contrôle en cours de formation

L'épreuve d'histoire-géographie-enseignement moral et civique est composée de deux situations d'évaluation, notée chacune sur 10, organisées au fil de l'année, selon le degré d'avancement dans les acquisitions du candidat. Elles s'inscrivent dans le cours de la formation et dans le cadre des activités ordinaires de la classe. Elles sont référées aux contenus des programmes des classes de baccalauréat professionnel.

Les deux situations d'évaluation ont lieu pour l'une, de préférence au cours de la classe de seconde, pour l'autre au milieu de la classe de première. Chaque situation d'évaluation, d'une durée de 50 minutes, est composée de deux parties :

- 1re partie (notée sur 4) : histoire ou géographie : 3 ou 4 questions de connaissance portant sur l'un des sujets d'étude du programme.
 - 2e partie (notée sur 6) : discipline n'ayant pas été évaluée dans la 1re partie : analyse d'un ou deux documents portant sur un sujet d'étude ou une situation référée à un sujet d'étude.
- L'équité doit être respectée entre les deux disciplines. Si la 1re partie de la première situation d'évaluation porte sur le programme d'histoire, la 1re partie de la 2e situation d'évaluation portera obligatoirement sur le programme de géographie.

Pour chacune des deux situations d'évaluation, l'enseignement moral et civique pourra être l'objet d'une question en 1ère partie ou d'un document en 2e partie.

δ) Épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20) - durée 1 h 30

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définies dans le programme d'histoire et géographie de première professionnelle et sur le programme d'enseignement moral et civique de première. Elle comporte trois parties qui peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte...).

- La première partie consiste en une ou plusieurs questions portant sur un des sujets d'étude d'histoire ou de géographie.
- La deuxième partie consiste en une ou plusieurs questions portant sur chacune des deux situations d'un sujet d'étude de la discipline qui n'est pas retenue en première partie (histoire ou géographie).
- La troisième partie consiste en une ou plusieurs questions portant sur un thème du programme d'enseignement moral et civique.

Les parties 1 et 2 sont notées chacune sur 8, la partie 3 sur 4 points.

OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

L'épreuve en mathématiques et sciences est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme :

- former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques et scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

MODES D'ÉVALUATION**a) Contrôle en cours de formation (C.C.F.) pour les spécialités comportant des sciences physiques et chimiques**

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques ou chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. Les premières séquences doivent cependant pouvoir être organisées avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle et les deuxièmes au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel.

- Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Elles ont pour support une ou deux activités expérimentales (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur). L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment. Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale composée d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

β) Contrôle en cours de formation pour les spécialités qui ne comportent que des mathématiques (noté sur 20 points) - 1 heure.

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en mathématiques notée sur 20, et fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10. Chacune des séquences se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. La première séquence doit cependant pouvoir être organisée avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle et la deuxième au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

Cette évaluation en mathématiques est d'une durée totale d'une heure environ pour l'ensemble des deux séquences.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel.

- Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à

émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

x) Épreuve ponctuelle pour les spécialités comportant des sciences physiques et chimiques (notée sur 20 points) - 2 heures

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant aussi largement que possible des capacités mentionnées dans le référentiel de BEP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs, etc.) sont fournis sur papier avec le sujet.

Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

- Première partie

Un ou deux exercices restituent une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

- montrer ses connaissances ;
- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

- Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance

relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

δ) Épreuve ponctuelle pour les spécialités qui ne comportent que des mathématiques :

Épreuve ponctuelle de mathématiques (notée sur 20 points) - 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le référentiel de BEP.

- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec d'autres disciplines, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs, etc.) sont fournis sur papier avec le sujet.

INSTRUCTIONS COMPLEMENTAIRES POUR L'ENSEMBLE DES TYPES D'ÉPREUVES (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies

Calculatrices et formulaires

L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

REMARQUES SUR LA CORRECTION ET LA NOTATION

Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.

Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.

Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

Les modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'E.P.S. aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles sont définies par **l'arrêté du 15 juillet 2009 (J.O. du 31 juillet 2009, BOEN n°31 du 27 août 2009)**.

La qualification « langue vivante » est définie dans l'article 5 de l'arrêté du 8 juillet 2009 (J.O. du 29 juillet 2009, BOEN n°31 du 27 août 2009).

Article 5 - Une qualification « langue vivante », suivie de la désignation de la langue concernée, peut être inscrite sur le diplôme du brevet d'études professionnelles. Elle mentionne le niveau du Cadre européen de référence pour les langues atteint par le candidat. Cette qualification est délivrée aux candidats sous statut scolaire ou d'apprenti en centre de formation habilité à pratiquer le contrôle en cours de formation et aux candidats de la formation professionnelle continue en établissement public, après évaluation en contrôle en cours de formation. Les candidats à l'obtention de cette qualification font connaître leur choix lors de l'inscription à l'examen. Les candidats n'ayant pas obtenu le diplôme peuvent conserver le bénéfice de l'évaluation pendant une durée de cinq ans à compter de son obtention.

ANNEXE IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE EPREUVES OU UNITES
(article 6 du présent arrêté)

BEPM Cultures Marines Arrêté du 22 décembre 2009		BEPM Cultures Marines Arrêté du 24 octobre 2014	
Epreuves	Unités	Epreuves	Unités
EP1 Technologie – Gestion - Réglementation	UP1	EP1 Technologie – Gestion - Réglementation	UP1
EP2 Conduite des techniques de production Dont PSE	UP2	EP2 Conduite des techniques de production Dont PSE	UP2
EG1 Français Histoire-Géographie et Education Civique	UG1	EG1 Français Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1
EG2 Mathématiques – Sciences	UG2	EG2 Mathématiques – Sciences	UG2
EG3 Education physique et sportive	UG3	EG3 Education physique et sportive	UG3
Qualification « langue vivante » Anglais	QLVE	Qualification « langue vivante » Anglais	QLVE

ANNEXE V

TABLEAU DE DISPENSE DES ENSEIGNEMENTS GENERAUX

(article 7 du présent arrêté)

BEP préparé antérieurement à l'arrêté du 24 octobre 2014		BEPM arrêté du 24 octobre 2014	
EG1 Français – Histoire – Géographie – Education civique	UG1	EG1 Français – Histoire – Géographie – Enseignement moral et civique	UG1
EG2 Mathématiques - sciences	UG2	EG2 Mathématiques - sciences	UG2
EG3 Education physique et sportive	UG3	EG3 Education physique et sportive	UG3