



CAP CONCHYLICULTURE

Formation scolaire de niveau 3 (2 ans)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Vous serez capable :

- de maîtriser les techniques de production des coquillages ;
- d'utiliser de façon rationnelle l'ensemble des techniques dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité ;
- de contrôler la qualité des produits ;
- de participer à la gestion matérielle de l'entreprise ;
- de préparer la mise en marché des produits de l'exploitation.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences-physiques, vie sociale et professionnelle, langue vivante étrangère, enseignement artistique, EPS ;

Enseignements professionnels : biologie, écologie des milieux de production, processus de production conchylicole, fonctionnement de l'entreprise conchylicole et utilisation du matériel de production.

Certificat de formation de base à la sécurité.

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

12 semaines sur une période de 2 ans.

POURSUITE D'ÉTUDES

BAC PRO* Cultures marines ;
BAC PRO* Conduite de productions aquacoles.

**Intégration en classe de 1ère sur dossier*



RECRUTEMENT

Garçons et filles après la classe de 3^{ème} ou après un diplôme de niveau 3 ;

Aptitude physique à la navigation.

MÉTIERS

- employé aux cultures marines dans une entreprise aquacole (écloserie, ferme aquacole, coopérative...) ;
- ouvrier conchylicole effectuant des tâches liées à la production et à la préparation des coquillages (huîtres, moules, palourdes...) ;
- marin ouvrier aux cultures marines*.

* certificat maritime délivré sous réserve notamment d'avoir obtenu une note > à 10/20 aux épreuves pratiques 1 et 2 et d'aptitude physique à la navigation.

LIEUX DE FORMATION :

LPMA de la Rochelle ;
LPM Paul Bousquet de Sète.

LPM : Lycée professionnel maritime
LPMA : Lycée professionnel maritime aquacole

Tous les LPM sont dotés d'un internat.