

Ministère de l'agriculture Prise en compte des capacités dans l'affectation en première professionnelle

Capacités ciblées par les services de la DRAAF comme étant primordiales en fonction de la formation visée par l'élève

Liste des capacités attendues dans la voie professionnelle	
A	Travailler en équipe (coopérer, adhérer, participer)
B	S'exprimer à l'oral dans une relation de communication (dialogue, échanges, écoute, respect des autres...)
C	Effectuer un travail ou une tâche avec soin et précision
D	Faire preuve d'autonomie et d'initiative
E	Exploiter des informations écrites, orales ou des relevés d'expérimentation
F	Apporter un caractère artistique dans le travail à réaliser (créativité, intérêt et curiosité artistiques)
G	Réaliser une activité nécessitant un investissement physique prolongé
H	Respecter les réglementations et les chartes en vigueur (hygiène, sécurité...)

PREMIERES PROFESSIONNELLES (2ème année du bac professionnel 3 ans) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE	DESCRIPTIF DE LA FORMATION	CAPACITÉS PRIORITAIRES PAR RANG DÉCROISSANT			
		Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Aménagements paysagers	<p>Le titulaire de ce bac pro travaille dans une entreprise de travaux paysagers ou au sein du service espaces verts d'une collectivité locale ou d'un syndicat intercommunal.</p> <p>Il participe à la conduite de chantiers paysagers : il prépare, organise et exécute les travaux, utilise et entretient les matériels et les équipements, il améliore les sols, établit le piquetage, met en place les voies et les réseaux, effectue les plantations, installe l'irrigation, l'éclairage, le mobilier...</p> <p>Il peut encore entretenir les espaces paysagers : il taille les végétaux, les arbres et les haies, désherbe les sols, les pelouses et les massifs, il suit l'état sanitaire des végétaux et assure leur traitement.</p> <p>Il est en relation avec les différents partenaires de l'entreprise, les clients et les fournisseurs.</p>	D	G	E	A
Bio-industries de transformation	<p>Le titulaire de ce bac pro commande et coordonne les opérations de production sur des installations automatisées.</p> <p>Il applique un planning de fabrication, contrôle les installations, met en service le matériel et veille à son bon fonctionnement. Il surveille la fabrication des produits.</p> <p>Par ailleurs, il maîtrise les opérations prescrites dans le cadre d'un système d'assurance qualité et participe à l'optimisation de la production.</p> <p>Le diplômé peut travailler dans divers secteurs industriels : agroalimentaire, produits pharmaceutiques, cosmétiques et parfumerie.</p>	H	G	D	A

PREMIERES PROFESSIONNELLES (2ème année du bac professionnel 3 ans) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE	DESCRIPTIF DE LA FORMATION	CAPACITÉS PRIORITAIRES PAR RANG DÉCROISSANT			
		Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures	Ce diplôme forme des responsables d'exploitation. Il permet de bénéficier des aides de l'Etat à l'installation des jeunes agriculteurs. L'option système à dominante cultures permet de maîtriser la conduite d'une production végétale (céréales, pommes de terre...), de la préparation du sol à la récolte, au conditionnement et à la commercialisation du produit. Au programme de la formation : agronomie, systèmes et techniques de culture (blé, maïs...), choix et utilisation des équipements, gestion de l'exploitation...	D	G	E	A
Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante élevage	Ce diplôme forme des responsables d'exploitation. Il permet de bénéficier des aides de l'Etat à l'installation des jeunes agriculteurs. L'option systèmes à dominante élevage forme des professionnels de la conduite d'élevage, maîtrisant l'alimentation, la reproduction et le contrôle de l'état de santé des animaux. Le programme comprend des enseignements en zootechnie, agronomie, conduite de cultures associées destinées à l'alimentation animale mais aussi en agroéquipements et économie-gestion de l'entreprise.	D	G	E	A
Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin	Ce diplôme forme des responsables d'exploitation. Il permet de bénéficier des aides de l'Etat à l'installation des jeunes agriculteurs. L'option vigne et vin permet d'assurer la conduite d'un vignoble et de maîtriser les processus d'élaboration du vin. Au programme de la formation : bases scientifiques, implantation et conduite d'un vignoble, processus d'élaboration et d'élevage des vins, choix et utilisation des équipements, vin et terroir...	D	G	E	A
Conduite et gestion de l'élevage canin et félin	Le titulaire de ce diplôme est capable de conduire un élevage de chiens ou de chats. Il travaille en tant que chef d'entreprise ou que responsable d'élevage. Il établit un plan de sélection des animaux et contrôle leur reproduction. Il apprécie leur état de santé et leur comportement. Il choisit et prépare les aliments, sait adapter les rations à chaque sujet. Il entretient les équipements et les bâtiments d'élevage. En outre, il organise l'achat et la vente des animaux, en conformité avec la réglementation en vigueur. Enfin, il peut proposer des services annexes (dressage, pension...).	D	G	A	H
Conduite et gestion des entreprises hippiques	Ce diplôme forme des responsables d'entreprise dans les secteurs des courses hippiques, des activités de loisirs et de compétition. Responsable d'établissement équestre, entraîneur d'écurie de trot ou galop, le titulaire exerce son activité le plus souvent dans un cadre indépendant, plus rarement en tant que salarié (premier garçon, groom, garçon de voyage). Il travaille une majeure partie de son temps à l'extérieur, en toute saison. Pour l'entraînement, il monte à cheval presque quotidiennement. Il organise le travail d'écurie : les soins aux animaux, la maintenance des bâtiments, des installations et des matériels sont ses tâches quotidiennes. Il travaille tôt le matin et dans le secteur des activités de loisirs, l'accueil du public est essentiellement concentré le soir, sur les mercredis, les week-ends et les congés scolaires.	D	G	A	H

PREMIERES PROFESSIONNELLES (2ème année du bac professionnel 3 ans) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE	DESCRIPTIF DE LA FORMATION	CAPACITÉS PRIORITAIRES PAR RANG DÉCROISSANT			
		Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Gestion des milieux naturels et de la faune	Après un bac pro GMNF, son titulaire contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il occupe un emploi lié à la protection du territoire et à sa valorisation touristique (éco-tourisme, tourisme de chasse). Il peut préparer et gérer le bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu, assurer des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de produits régionaux ou d'espèces locales. Il observe de façon permanente l'état écologique de l'environnement et assure certains travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'Etat.	G	B	E	H
Gestion des milieux naturels et de la faune - option gestion des espaces littoraux	Après un bac pro GMNF, son titulaire contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il occupe un emploi lié à la protection du territoire et à sa valorisation touristique (éco-tourisme, tourisme de chasse). Il peut préparer et gérer le bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu, assurer des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de produits régionaux ou d'espèces locales. Il observe de façon permanente l'état écologique de l'environnement et assure certains travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'Etat.	D	G	E	A
Laboratoire contrôle qualité	Après un bac pro LCQ, son titulaire travaille principalement en laboratoire d'analyses ou de recherche, dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique et de plus en plus souvent dans les secteurs de la bioagriculture ou de l'environnement. Le degré de spécialisation de ses interventions est lié à la taille de l'entreprise qui l'emploie : il organise ses séquences de travail, assure l'entretien de son matériel, gère les consommables et contribue à la veille sur les méthodes et matériels qu'il utilise. Il peut faire des prélèvements sur site industriel et en conditionner les échantillons, rédiger des comptes rendus de travaux ou d'incidents. Il travaille en équipe et peut avoir à la manager.	H	G	D	A
Production horticoles	Le titulaire de ce bac pro Productions horticoles travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou responsable d'exploitation dans les secteurs des productions florales, légumières, fruitières ou en pépinière. Il procède à la préparation du sol et à la plantation ou au semis, il surveille la croissance des plants. Il prend en charge l'arrosage, la veille sanitaire, la fertilisation... Il participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation	C	G	D	A
Productions aquacoles	Le titulaire de ce bac pro gère, en tant qu'exploitant ou salarié aquacole, la production de poissons de mer ou d'eau douce, de crustacés ou de mollusques. Il organise leur reproduction selon un plan de sélection. Il apprécie leur comportement, leur état sanitaire ainsi que l'écosystème aquatique dans lequel ils évoluent. Il choisit des équipements adaptés notamment en matière d'approvisionnement et de traitement de l'eau. Il distribue l'alimentation des animaux en fonction de leurs spécificités. Il maîtrise les techniques de prélèvement des sujets commercialisables, les conditionne et les stocke. Il peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.	D	G	E	A

PREMIERES PROFESSIONNELLES (2ème année du bac professionnel 3 ans) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE	DESCRIPTIF DE LA FORMATION	CAPACITÉS PRIORITAIRES PAR RANG DÉCROISSANT			
		Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Services aux personnes et aux territoires	<p>Le titulaire du bac pro services aux personnes et aux territoires organise des services destinés à mettre en valeur les territoires ruraux : services à la personne, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme</p> <p>En fonction des besoins qu'il a identifiés, il conçoit une offre de services adaptée aux populations rurales (en termes de consommation, de santé). Il définit la prestation, évalue ses coûts, la met en œuvre et assure son évaluation.</p> <p>Le bachelier travaille essentiellement comme intervenant ou cadre intermédiaire dans les structures de services à la personne (dans les associations comme l'ADMR, des organismes publics ou des entreprises privées).</p> <p>Là, il peut organiser une intervention chez une personne dépendante, en allouant les moyens humains et matériels nécessaires aux besoins de celle-ci. Mais il peut aussi intervenir directement auprès de cette personne en l'accompagnant dans les actes de la vie quotidienne (toilette, préparation des repas ...), en organisant des activités d'animation destinées à maintenir son autonomie, et en élaborant un projet individualisé garantissant son bien-être.</p> <p>Il peut également travailler dans des collectivités territoriales (pour organiser des activités culturelles, de valorisation patrimoniale ou des manifestations locales) ou dans des gîtes (pour le développement du tourisme rural).</p> <p>Enfin, il peut choisir de créer sa propre structure dans le domaine des services.</p>	B	A	H	G
Technicien conseil vente de produits de jardin	<p>Ce technicien-conseil travaille en jardinerie ou au rayon spécialisé d'une grande surface. Il contrôle l'exécution des tâches techniques et administratives liées à la vente.</p> <p>Sous les ordres d'un supérieur hiérarchique, il assure la vente ou l'encadrement technique et l'animation d'une équipe de vendeurs.</p> <p>Il prend en charge les produits horticoles et de jardinage, de leur arrivée au magasin jusqu'à leur vente (réception des produits, entretien des végétaux, mise en rayon, étiquetage).</p> <p>Après quelques années d'expérience, il peut devenir chef de rayon.</p>	B	A	G	H
Technicien conseil vente en alimentation (vins et spiritueux)	<p>Le technicien vente et conseil qualité en vins et spiritueux est employé dans des magasins ou des rayons spécialisés par des producteurs, des coopératives, des caves, des négociants, des chaînes de magasins spécialisées ou dans la grande distribution.</p> <p>La pratique du conseil et de la vente se fait aussi à domicile, auprès de restaurants, de caves ou de particuliers, pour le compte de producteurs ou de négociants. Occasionnellement, des activités d'animation sur les foires lui sont confiées.</p> <p>A terme, il peut devenir responsable ou gérant de magasin, ou responsable d'un service de vente à domicile.</p> <p>Le technicien vente et conseil possède une culture scientifique, économique, technique et commerciale. Il réceptionne, stocke et contrôle la conservation des produits en respectant la réglementation relative au stockage, à la vente et à la circulation des vins et spiritueux.</p> <p>Une bonne connaissance des vins, de leur origine, de leur élaboration, de leurs qualités, de leurs conditions de consommation, ainsi que des caractéristiques particulières des spiritueux lui permettent de proposer des dégustations en utilisant le vocabulaire viticole et commercial approprié.</p>	B	A	G	H

PREMIERES PROFESSIONNELLES (2ème année du bac professionnel 3 ans) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE	DESCRIPTIF DE LA FORMATION	CAPACITÉS PRIORITAIRES PAR RANG DÉCROISSANT			
		Rang 1	Rang 2	Rang 3	Rang 4
Technicien conseil vente en animalerie	<p>Le titulaire de ce bac pro travaille dans une entreprise ou un établissement spécialisés dans la distribution d'animaux de compagnie, d'aliments, de produits et d'accessoires d'animalerie.</p> <p>Placé sous les ordres d'un chef de secteur, d'un directeur ou d'un propriétaire de magasin, il exécute ou contrôle l'exécution des tâches techniques et administratives liées à la vente.</p> <p>Par ailleurs, sous la responsabilité d'un vétérinaire, il utilise ses connaissances des caractéristiques et de la santé des animaux. Il doit actualiser en permanence sa culture scientifique, technique et économique.</p> <p>Il doit également veiller au respect de la réglementation relative à la protection des animaux qu'il reçoit.</p> <p>Après quelques années d'expérience, le technicien-conseil peut devenir chef de rayon ou représentant pour la vente d'animaux ou de produits associés (hors médicaments).</p>	B	A	G	H