

Bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise agricole (bac pro CGEA)

Durée de la formation : 3 ans

Nature de la formation : diplôme national ou diplôme d'État (diplôme qui sanctionne un examen organisé et validé par l'État, qui en garantit la qualité. Il atteste d'une qualification reconnue sur l'ensemble du territoire par les ministères concernés).

Niveau terminal d'étude : Bac (niveau 4)

Objectifs de la formation

L'élève de bac pro CGEA acquiert des compétences technicoéconomiques liées à la production agricole. Elles sont enseignées dans les cours de sciences économiques et sociales et de gestion (SESG), et les cours de sciences et techniques professionnelles (STP) : connaissance des marchés et territoires, de la gestion administrative et financière d'une entreprise agricole (comptabilité, fiscalité, juridique).

Selon l'établissement, l'élève a accès à l'un des deux supports de formation suivants :

- Polyculture-élevage (productions animales et productions végétales liées au sol dont les fourrages) ;
- Grandes cultures (productions végétales liées au sol).

Les enseignements d'agronomie et de zootechnie permettent d'appréhender ces deux supports de formation non seulement pour ce qui a trait à la gestion des ressources et agrosystème, mais aussi pour la conduite d'un processus de production.

Enfin, avec l'enseignement de sciences et techniques des équipements (STE), l'élève est en capacité de choisir, mettre en œuvre et assurer la maintenance des agroéquipements dans un processus de production.

Cycle terminal (1^{re} et Terminale du bac pro) :

- 3 semaines d'enseignements obligatoires sous forme de deux stages collectifs :
 - un stage sur l'éducation à la santé et au développement durable (ESDD) ;
 - un stage sur la valorisation du vécu en milieu professionnel (VVMP).
- 14 à 16 semaines de stage individuel en entreprises ou organismes (PFMP : périodes de formation en milieu professionnel) (pour les élèves hors apprentissage).

Débouchés professionnels

Le(la) titulaire du bac pro CGEA peut exercer son activité dans des types d'exploitations d'une extrême diversité, de culture et/ou d'élevage présentant des différences de taille, d'organisation sociale, technique, juridique, économique et financière ou encore d'environnement.

Ce bac pro, complété par un plan de professionnalisation personnalisé (PPP), permet l'obtention de la capacité professionnelle agricole (CPA) nécessaire pour obtenir les aides de l'État et s'installer comme jeune agriculteur(trice).

Source : www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-conduite-et-gestion-de-l-entreprise-agricole

Bac professionnel Laboratoire contrôle qualité (bac pro LCQ)

Durée de la formation : 3 ans

Nature de la formation : diplôme national ou diplôme d'État (diplôme qui sanctionne un examen organisé et validé par l'État, qui en garantit la qualité. Il atteste d'une qualification reconnue sur l'ensemble du territoire par les ministères concernés).

Niveau terminal d'étude : Bac (niveau 4)

Objectifs de la formation

Le bac pro LCQ forme les élèves aux activités d'analyse et de contrôle (physicochimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques).

Au cours de sa formation, l'élève apprend à réaliser un prélèvement ou un échantillon, à conduire des analyses et des contrôles des matières premières, produits manufacturés ou en cours de fabrication, dans le respect des procédures en vigueur. L'analyse peut aussi porter sur des échantillons de sol, d'eau, de déchets... Les enseignements dispensés rendent l'élève apte à mettre en œuvre un protocole selon une procédure définie.

Il est formé aux méthodes de planification et de gestion du fonctionnement d'un laboratoire. Il acquiert des compétences pour organiser le travail, prévoir les tâches à effectuer selon les procédures en vigueur (hygiène des locaux, sécurité au travail, normes de référence), assurer le bon fonctionnement des appareils de mesure et des installations, assurer l'entretien des équipements et les opérations de maintenance courantes, gérer le suivi de l'activité du laboratoire ainsi que la transmission des résultats : enregistrement, interprétation des résultats d'analyse (identification des résultats non conformes) et rédaction de comptes-rendus.

Cycle terminal (1^{re} et Terminale du bac pro) :

- 3 semaines d'enseignements obligatoires sous forme de deux stages collectifs :
 - un stage sur l'éducation à la santé et au développement durable (ESDD) ;
 - un stage sur la valorisation du vécu en milieu professionnel (VVMP).
- 14 à 16 semaines de stage individuel en entreprises ou organismes (PFMP : périodes de formation en milieu professionnel) (pour les élèves hors apprentissage).

Débouchés professionnels

Le(la) titulaire du bac pro LCQ peut travailler au sein de laboratoires de contrôle dans des entreprises de l'agrofourriture ou de l'agroalimentaire, dans des structures positionnées dans les secteurs de la chimie, pharmacie, cosmétique ou dans le domaine de l'environnement..., dans des laboratoires d'analyses privés ou dans des organismes publics de recherche ou de contrôle (laboratoires départementaux, Inrae...).

Source : www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/bac-pro-laboratoire-controle-qualite