

2<sup>NDE</sup>

## SECONDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE « PRODUCTIONS » Spécialité conduite d'élevages et de cultures

La seconde « Productions » s'effectue en alternance, 50 % du temps en centre de formation, 50 % en exploitation agricole. Elle permet d'intégrer par la suite la classe de première puis de terminale du Bac Pro Agricole, diplôme d'Etat homologué par le ministère de l'Agriculture.

RNCP38316

### OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances fondamentales en matières générales et en sciences techniques agricoles (animales, végétales et agroéquipements)
- Développer l'esprit d'initiative, d'autonomie et d'engagement dans les productions agricoles d'une région
- Maîtriser les gestes professionnels et les fonctionnements d'une exploitation agricole

### MÉTIERS VISÉS

- Salarié agricole
- Chef de cultures
- Responsable d'élevage
- Régisseur d'exploitation agricole
- Exploitant agricole

Accompagnement individualisé

Restauration et hébergement possibles sur site

### PRÉ-REQUIS

- Etre motivé.e par le secteur agricole et rural
- Etre prêt.e à s'investir dans une formation en alternance (stagiaire sur une exploitation ou apprenti.e)

### MODALITÉS D'ACCÈS

- 1- Entretien
- 2- Inscription sur Affelnet
- 3- Etude du dossier

### CONDITIONS D'ADMISSION & TARIFS

La formation peut s'effectuer sous le statut « scolaire » avec des stages ou en apprentissage. Pas de frais de formation pour les apprentis. Pour les scolaires 886,04 €.

Pour intégrer la seconde il faut :

- ✓ Avoir validé une classe de troisième (générale ou professionnelle) ou une autre classe de seconde (générale ou professionnelle) OU
- ✓ Avoir validé une première année de CAP ou de CAPA

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE - DÉLAI D'ACCÈS

- Cours de septembre à juin, 580 heures en centre de formation
- Statut scolaire ou apprenti
- Alternance 1 semaine/1 semaine



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté  
Égalité  
Fraternité



**CULTIVONS LES RÉUSSITES**  
CENTRE DE FORMATION - MALTOT

**SECONDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE « PRODUCTIONS »**  
Spécialité conduite d'élevages et de cultures

## CONTENU DE LA FORMATION

### Modules d'enseignements généraux

- ✓ Français, Histoire/ Géographie, Expression/ Communication, Éducation socio-culturelle
- ✓ Anglais
- ✓ Éducation physique et sportive
- ✓ Mathématiques, Informatique, Biologie, Physique, Chimie

### Modules du secteur professionnel

- ✓ Les êtres vivants et leur environnement
- ✓ Economie, gestion de l'exploitation agricole
- ✓ Agroéquipements, agronomie, zootechnie

### Stage(s) en exploitation agricole

- ✓ En exploitation agricole et/ou dans le para-agricole. Il est conseillé aux élèves de Seconde d'effectuer au moins 2 à 3 stages différents afin de découvrir des productions et des domaines diversifiés.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des évaluations se font en Seconde, elles peuvent être écrites, orales ou pratiques.

## ACCESSIBILITÉ

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Les formations sont accessibles pour les personnes en situation de handicap.

Vous pouvez contacter notre référente handicap : Mme THYERRY au 02 31 26 94 98.

## CONTACT

MFR - Centre de Formation - Maltot (14)  
02 31 26 94 98 | mfr.maltot@mfr.asso.fr  
www.mfr-maltot.fr

## MÉTHODES MOBILISÉES

La formation est dispensée en présentiel. En cas de situation exceptionnelle, la formation peut être adaptée en distanciel.

- Accompagnement collectif et individuel
- Temps de formation théorique et pratique
- Temps de rencontre avec des professionnels sur le terrain
- Interventions et visites d'exploitation
- Travaux d'alternance et mise en application
- Valorisation de l'immersion professionnelle tout au long de la formation
- Mise en avant du travail en équipe

## RÉMUNÉRATION

- ✓ La rémunération s'effectue par l'employeur uniquement pour les apprentis. Vous êtes salarié et rémunéré en pourcentage du SMIC.
- ✓ Gratification éventuelle pour les stages



**MFR - CENTRE DE FORMATION - MALTOT**

Le Château - 14930 MALTOT • 02 31 26 94 98 • mfr.maltot@mfr.asso.fr