



**BRÉHOULOU**

**> À RETENIR**

**Lycée public**  
Aucun frais pédagogiques

Pisciculture, laboratoires  
et lieux de travaux  
pratiques sur place, stages

**Internat**  
(dès le dimanche soir)  
*Navette le dimanche soir  
au départ de la gare de  
Quimper*

Possibilité de bénéficier  
d'une bourse de  
l'enseignement supérieur

Activités sur la pisciculture  
le mercredi après-midi  
(*aquariophilie, club bassin...*)

**Une section sportive**  
(*plongée, sauvetage côtier*)



**29170 FOUESNANT**

**02 98 56 00 04**

**epl.quimper@educagri.fr**

**[www.brehoulou.fr](http://www.brehoulou.fr)**

**f Lycée de Bréhoulou**



**POUR TOUT RENSEIGNEMENT**

**Contactez l'accueil du lycée**

**02 98 56 00 04**



**BRÉHOULOU**

**BAC  
PROFESSIONNEL**

**AQUACULTURE**

Pisciculture  
Myrtiliculture  
Ostréiculture  
Algoculture

## > UN BAC PRO POUR VOUS

Vous êtes :

- En Troisième ou en seconde.
- Adeptes de **pêche** ou de **plongée**.
- Passionnés d'**aquariophilie**, d'**activités maritimes** et **nautiques**.
- Proche de la **nature**, de l'**eau**, des **animaux** et de la vie en **plein air**.



## > UNE FORMATION EN TROIS ANS

• **Dès la Seconde** : un savoir-faire professionnel (travaux pratiques en milieu marin et pisciculture).

› Adhésion possible à la **Section Sportive Plongée et Sauvetage en Mer** préparant à des **certificats valorisables au niveau professionnel (permis côtier...)**

• **En Première** : découverte des innovations dans le domaine de l'aquaculture et des biotechnologies.

• **En Terminale** : stage en entreprise aquacole irlandaise ou espagnole dans le cadre d'un programme Erasmus +

### Formations pratiques et professionnelles

adaptées au contexte régional et aux besoins des employeurs  
Le certificat SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

(modules spécifiques à l'établissement)

**Vente**

**Filetage**

**Cours généraux**

**Nombreuses sorties, travaux pratiques**

**Formations en entreprise 18 semaines**

**Stage individuel sur la pisciculture du lycée 1 semaine**



### Modules d'approfondissement

**Conduite d'engins de Manutention**

attestation valant CACES

**Commerce de produits d'aquaculture**

Vente Directe de poissons d'ornement



**DES PERSPECTIVES D'EMPLOI**

## > UNE EAU DOUCE ET EAU DE MER

Un Baccalauréat Professionnel qui **permet de travailler** dans tous les élevages et cultures en **milieu aquatique**, eau douce et eau de mer : truite, bar, huître, esturgeons, algues, crevettes, carpes...



> **ET APRÈS ?** Nous vous accompagnons dans vos projets tout au long de votre formation

Trouvez votre place en entreprise en tant que technicien spécialisé d'élevage puis responsable d'exploitation dans le milieu de l'aquaculture et des Produits de la Mer

ou

Poursuite des études de Technicien Supérieur puis de Licence Pro (aquaculture, commerce ou transformation des produits de la mer, protection de la nature)

**À terme, votre diplôme vous permet de créer et de diriger votre propre entreprise.**