

**BAC Pro Technicien Conseil Vente Alimentaire,
Option vins et spiritueux**

| | |
|--|---|
| <p>Public concerné, nombre,</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Jeunes et adultes de 16 à 30 ans motivés par les métiers du commerce alimentaire, ayant le sens du contact, une présentation soignée. • Pour les jeunes de 15 ans, l'intégration peut se faire après une 3^{ème} de collège. • Toute personne possédant un CAP, un BAC |
| <p>Prérequis, modalités et délai d'accès</p> | <p>Pré requis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etre issu d'une classe de 3^{ème} pour entrer en seconde • Après une seconde Générale, technologique, professionnelle, un C.A.P, un B.E.P, un BAC, entrée en 1^{ère} • Entretien individuel de motivation avec l'élève et sa famille ou son représentant • Maitrise de la langue française. <p>Modalités et délai d'accès</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etre motivé par une formation en alternance • Si statut/apprentissage, avoir signé un contrat avec un employeur • Aménagement du parcours selon le profil du candidat en termes d'expériences et de diplômes • Entrée et sortie permanente possible • Réalisation d'un positionnement en classe de 1ère <p>→ Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p> |
| <p>Présentation générale (problématique, intérêt)</p> | <p>Sous l'appellation "alimentation" nous entendons en particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les aliments frais, ultra frais, crus frais prêts à l'emploi, stérilisés, surgelés, • les produits d'épicerie, les boissons, les alcools, vins et champagne • les aliments possédant un signe de qualité : AOC, label ; dits "de terroir" et/ou «de luxe", • les aliments préparés, transformés "façon traiteur" (frais, surgelé, conserve...), <p>Ces produits peuvent être fabriqués par les entreprises de l'industrie alimentaire ou par des unités artisanales. Le périmètre des activités commerciales est relativement large : vente au détail en direct ou dans des magasins de grandes et moyennes distribution, vente à distance... Le secteur se renouvelle en permanence sous l'effet conjugué de la demande constante des consommateurs en matière de qualité de produits, de la nécessité de protéger l'environnement et de l'évolution de la législation en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'environnement.</p> <p>S'ajoutent trois tendances :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'élargissement de l'offre de services : le service traiteur ou buffet • Le développement de l'e-commerce • Le développement du service à domicile. |

| | |
|---|--|
| <p>Objectifs</p> | <p>Le technicien conseil, vente en alimentation applique la politique de vente de son organisation tout en exerçant un rôle de conseil auprès de la clientèle. La formation s’articule autour de 5 grandes fonctions :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - Mettre en œuvre et organiser des activités commerciales 2 - Gérer la réception, l’organisation et l’approvisionnement de la marchandise 3 - Appliquer des techniques d’animation, de communication, de vente et de conseil 4 - Valoriser des pratiques durables 5 - Procurer des conseils de vente des produits alimentaires |
| <p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p> | <p>Capacités professionnelles C5- Elaborer une stratégie de valorisation d’un produit du rayon C6- Répondre aux attentes de la politique commerciale du point de vente C7- Répondre aux attentes spécifiques d’un client particulier C8- Assurer la gestion d’un rayon de produits alimentaires C9- Animer un espace de vente de produits alimentaires C10- S’adapter à des enjeux professionnels particuliers</p> <p>Capacités Générales C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel C2- Débattre à l’ère de la mondialisation C3- Développer son identité culturelle C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles</p> |
| <p>Contenu</p> | <p>Modules d’enseignement général MG1 : Construction d’un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel MG2 : L’exercice du débat à l’ère de la mondialisation MG3 : Développer son identité culturelle MG4 : Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales</p> <p>Modules d’enseignement professionnel MP1 : Etude opérationnelle du point de vente MP2 : Expertise conseil en produits alimentaires MP3 : Conduite de la vente MP4 : Optimisation du fonctionnement d’un rayon MP5 : Qualité des produits alimentaires et hygiène MP6 : Animation commerciale</p> <p>Le plus de la formation : PSC1 (Prévention et Secours Civiques de niveau 1)</p> |
| <p>Modalités pédagogiques</p> | <ul style="list-style-type: none"> • une pédagogie de l’alternance (Entreprise/MFR/responsable légal) avec des études professionnelles lors des périodes en entreprise • des cours en présentiel ou à distance selon les exigences nationales • un suivi individualisé avec des temps d’échange organisés avec le formateur, le tuteur, l’apprenant pour évaluer la progression du parcours de formation • -une démarche projet conduite avec les partenaires du territoire • des enseignements généraux, professionnels et pratiques (plateau technique professionnel, informatique) • des visites en entreprises, des interventions de professionnels • un accès au CDR permanent |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • un voyage d'étude par année de formation |
| Valeur Ajoutée du parcours de formation | <p>Choisir un BAC PRO Vente c'est :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vouloir acquérir une expérience professionnelle en lien avec une formation théorique • être à la recherche d'un établissement scolaire favorisant l'écoute et le partenariat des différents acteurs de la formation (élèves, familles/tuteurs, professionnels, équipe pédagogique et éducative) • être accompagné dans la construction de son projet professionnel • s'épanouir personnellement en devenant acteur de son projet professionnel • obtenir une formation qualifiante de niveau 4, tremplin idéal pour la poursuite d'études. • une vie résidentielle responsabilisant, apprentissage de la citoyenneté • une attention individualisée pour permettre à chacun de s'étoffer humainement et professionnellement |
| Durée | <p>En alternance pour l'année de seconde avec possibilité du statut/apprentissage, pour la 1ère et Terminale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 68 semaines en entreprise <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2^{nde} : 24 ➤ 1^{ère} : 23 ➤ T^{ale} : 21 - 52 semaines de formation à la Maison Familiale Rurale (1900h) <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2^{nde} : 570h ➤ 1^{ère} : 610h ➤ T^{ale} : 720h |
| Dates | Septembre 2022 à Juin 2025 et années suivantes |
| Lieu(x) | <p>MFR - 23 Route de Genneteil – Noyant - 49490 NOYANT VILLAGES 02 41 82 10 74 - mfr.noyant@mfr.asso.fr</p> |
| Coût par participant | <p>Pour les apprentis, prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO et une partie des frais de restauration et d'hébergement Nous contacter.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Responsable de l'action, Contact</p> | <p>Marie DECLERCK - marie.declerck@mfr.asso.fr</p> |
| <p>Formateurs, animateurs et intervenants</p> | <p>Isabelle MENGUY : réf personne en situation d'handicap – isabelle.menguy@mfr.asso.fr Jérôme THUILLIER : directeur – jerome.thuillier@mfr.asso.fr Julien MARTIN : référent mobilité – julien.martin@mfr.asso.fr Marie DECLERCK : référente bac Pro et PIX – marie.declerck@mfr.asso.fr Laurent ROINE : moniteurs matières générales et professionnelles Vanessa GAUBUSSEAU : monitrice matières générales et professionnelles Céline DESRAT : monitrice matières générales et professionnelles</p> |
| <p>Suivi de l'action</p> | <p>Cahier de liaison entre les 3 parties prenantes (Entreprise/Responsable légal/MFR) Emargement à la ½ journée à la MFR</p> |
| <p>Evaluation de l'action</p> | <p>Le BAC Prof TCVA s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation des capacités dans le cadre du contrôle en cours de formation (CCF) en examen final comprenant 4 épreuves écrites et la soutenance du dossier professionnel. <p>Pour les candidats ayant déjà un niveau 4, seul les capacités professionnelles seront évaluées.</p> <p>Une évaluation de satisfaction des participants sera réalisée en fin de parcours de formation à l'écrit et à l'oral. Une enquête pour connaître le devenir des bénéficiaires sera réalisée à 6 mois.</p> |
| <p>Passerelles et débouchés possibles</p> | <p><u>Vers quels métiers ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - vente traditionnelle : magasin de proximité : boulangerie, charcuterie, boucherie, prêt-à-porter, outillage, TV Hifi-Vidéo... - vente en libre-service : Les grandes et moyennes surfaces, les supérettes... - vente directe : (sur les marchés, à la ferme) Producteurs-exploitants-détaillants en Produits Frais (produits laitiers, fruits et légumes, viande) <p><u>Vers quelles formations ?</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - BTS Force de vente ? NDRC (négociation et digitalisation de la relation client) - BTS MUC (Management des Unités Commerciales) MCO (management commercial opérationnel) - CQP - CS |