

BTSA TECHNICO-COMMERCIAL EN PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS OU VINS ET SPIRITUEUX



Vous souhaitez devenir Technico-Commercial spécialisé(e) dans le secteur de la Vente de Produits Alimentaires et Boissons .

Objectifs

Aujourd'hui, on ne s'improvise plus vendeur en magasin : le comportement du consommateur évolue et les techniques d'achat, de gestion, de merchandising, d'animation du point de vente sont de plus en plus sophistiquées.

L'apprenti en BTSA TC PAB/VS :

S'intègre à l'entreprise et **assure la promotion** de ses produits et services, **maîtrise les activités de gestion** nécessaires à l'activité du technico-commercial, **participe à la démarche marketing** de l'entreprise, **conduit des relations commerciales** en intégrant les spécificités des produits de la filière.

Suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement.

Connaît les méthodes de production et les divers types de classification des produits, **afin d'informer et guider le client.**

Débouchés

Ce BTS a pour premier objectif l'accès à l'Emploi, en devenant Responsable de rayon, Technico-commercial sédentaire ou itinérant, Technicien conseil, Responsable de secteur, Chef des ventes, Attaché commercial, Chargé de clientèle, Responsable commercial, Responsable d'achats ...

Statistique 2020-2021

Taux de réussite en attente, car cette formation a commencé en septembre 2020 dans notre centre.

Public concerné

Formation accessible après un BAC (Bac Pro TCVA, Bac Pro CGEV, Bac Pro Commerce...)

Diplôme

BTSA Technico-Commercial (diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4.

Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur pour une durée de 2 ans. Si vous n'avez pas trouvé d'entreprise d'accueil, contactez le centre de formation.

Coût d'un contrat

8300 euros, pris en charge à 100% par les aides aux entreprises.

Durée

De 6 mois à 3 ans

Dates

Septembre 2021 — Juillet 2023

Lieu de formation

UFA Sud de l'Aisne
Lycée Agricole de Crézancy
2 Rue de l'église — 02650 CREZANCY

UFA Sud de l'Aisne - 2 rue de l'église - 02650 CREZANCY Tél.: 03.23.71.50.83

Site web : aumont-crezancy-verdilly.fr



Programme

Le BTSA TC PAB/VS comporte les modules suivants (Contrôle Continu en cours de Formation) pour un total de 1365 heures de formation en Centre.

DOMAINE	MODULE	HORAIRE
Vie de classe	Vie de classe	19,5 heures
Projet de formation et professionnel	Accompagnement du projet personnel et professionnel	39 Heures
Ouverture sur le monde: compréhension des faits économiques, sociaux et culturels. Information, expression et communication	Organisation sociale et juridique Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation Langue vivante	352 Heures
EPS	Education Physique et Sportive	58,5 Heures
Traitement des données et informatique	Traitement des données, Technologies de l'information et du multimédia	118 Heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	Economie d'entreprise, Gestion, Mercatique, Relation commerciale, Projet commercial et actions professionnelles, Langue technico-commerciale	438,5 Heures
	Complément économique et commercial en lien avec le champ professionnel, Champ professionnel	77 Heures
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel	/	194,5 Heures
Initiative locale	MIL	68 Heures

Evaluation

Contrôle continu par CCF, et épreuves terminales

Formation rémunérée (en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Notre structure d'accueil et de formation

Des structures professionnelles au service de la formation

Les apprenants disposent de salles de cours, salles informatiques et d'un « plateau technique » dédié à la formation et aux travaux pratiques.

Restauration possible sur site.

Possibilité d'hébergement sur site dans la limite des places disponibles.

Notre UFA est située près de Château-Thierry, au sein du lycée Agricole de Crézancy

Les apprenants disposent d'un « plateau technique » dédié à la formation et aux travaux pratiques :

- Magasin Pédagogique
- 3.5Ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique), avec cave vinicole (pressoir et cuverie),
- Salle de dégustation et espace de vente

Accessible par le train depuis Paris, Reims, Chalons en Champagne, par la RN3, par le bus puis la navette, depuis Château-Thierry.

Accueil des personnes en situation de handicap ou en difficulté, adaptation possible, nous contacter.



Apprentissage
UFA Sud de l'Aisne • CRÉZANCY