

BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION (PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS)



Vous souhaitez devenir employé(e) spécialisé(e) dans le secteur de la Vente en 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 Bac Pro TCVA PAB :

Apprend à gérer les produits ultrafrais, surgelés, produits traiteurs de fabrication fermière, artisanale ou industrielle, les vins et spiritueux. Il acquiert les connaissances technologiques pour veiller à la conservation, transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente.

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 Bac Professionnel a pour premier objectif l'accès à l'emploi, en devenant Vendeur Conseil en hyper, supermarché, commerce de proximité spécialisé ou non, responsable de rayon, ou encore gérant d'une petite surface de vente, mais avec un très bon dossier, une poursuite d'études en BTS est envisageable (BTS Assistant de Gestion PME-PMI, BTS Négociation et Relations Client, BTS Technico-Commercial...)

Statistiques 2021-2022

Taux de réussite : 83,3% (dont 2 mentions « Assez Bien »).

Poursuite en formation : 100%

Public concerné

Formation accessible de 16 à 29 ans après un CAP, une 2nde Pro, Techno ou Générale.

Diplôme

BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation Produits Alimentaires et boissons diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un CAP ou d'un CAPa ou être issu d'une 2nde Professionnelle, Technologique ou Générale.

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

7000 à 7500 euros (suivant l'OPCO), pris en charge à 100% par les aides aux entreprises.

Durée

De 6 mois à 3 ans

Dates

Septembre 2022 — Juillet 2024

Rémunération

Formation rémunérée selon l'âge et l'année de contrat.

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 / Modalités pédagogiques

Le BAC PRO comporte les modules suivants (Contrôle Continu en cours de Formation) pour un total de 1365 heures de formation en Centre.

DOMAINES	DISCIPLINES	H. année 1	H. année 2
Matières Générales	Langue française / Histoire-Géo / ESC/ Doc	130	123,5
	Langue et culture étrangère	40	38
	EPS	40	38
	Culture scientifique et technologique	170	133
Matières Professionnelles	Etude opérationnelle du point de vente	60	57
	Expertise conseil en produits alimentaires	60	76
	Conduite de la vente	20	28,5
	Optimisation du fonctionnement du rayon	40	47,5
	Qualité des produits alimentaires et hygiène	50	27,5
	Animation commerciale	/	47,5
	MAP (Module d'Adaptation Professionnelle)	60	/
	EIE (Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement)	20	19
	Vie de classe	10	9,5

Modalités d'évaluation

Contrôle continu par CCF, et épreuves terminales, possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

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.

- Magasin Pédagogique
- 3,5 Ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique), avec cave vinicole (pressoir et cuverie)
- Salle de dégustation et espace de vente

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

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

Restauration possible sur site.

Possibilité d'hébergement sur Site (avec entrée possible dès le dimanche soir sur réservation) dans la limite des places disponibles.

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



Apprentissage
UFA Sud de l'Aisne • CRÉZANCY