

BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation (Produits Alimentaires et Boissons)

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Code RNCP: 35185. Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

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 marchandisage, 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 règlementations 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 une poursuite d'études en BTS est possible (BTS Assistant de Gestion PME-PMI, BTS Négociation et Relations Client, BTS Technico-Commercial…)

Statistiques Réussite Examens et Taux Insertion

Taux de réussite :2026 50% dont 1 mention).

Poursuite en formation : 75%

Emploi en CDD ou CDI: 12.50 %

Public concerné

Formation accessible de 16 à 29 ans après un CAP, une 2nde Professionnelle, Technologique 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 la Souveraineté Alimentaire.

Conditions d'admission

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

Sous réserve de places disponibles.

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 de formation

Coût variable selon IDCC de l'entreprise d'accueil : *détail sur https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/*

Mais coût pris en charge à 100% par les Opérateurs de Compétences concernés.

Durée

De 6 mois à 2 ans

Dates

Septembre 2027— Juillet 2029

Rémunération

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

Lieu de formation

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

UFA Sud de l'Aisne - 84 rue de l'église - 02650 CREZANCY
Tél.: **03.23.71.50.83**
Site web : aumont-crezancy-verdilly.fr
Contact: Jérôme Federspiel: jerome.federspiel@educagri.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	Volumétrie
Matières Générales	Lettres modernes	77,5
	Histoire-Géographie/EMC	78,5
	Anglais	97,5
	ESC	58,5
	EPS	68
	Documentation	20
	Biologie-Ecologie	78
	Maths	87,5
	Physique-Chimie	58
	TIM	30
	EIE	69
Matières Professionnelles	Etude opérationnelle du point de vente	78
	Expertise conseil en produits alimentaires	136
	Conduite de la vente	48,5
	Optimisation du fonctionnement du rayon	87,5
	Qualité des produits alimentaires et hygiène	136,5
	Animation commerciale	38
	MAP (Module d'Adaptation Professionnelle)	40
	Vie de classe	19,5
PLURIDISCIPLINARITE		58,5

Modalités d'évaluation

Contrôles Certificatifs en cours de formation (CCF: 50% de la note) . 50% de la note Epreuves Terminales.

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 » dédiés 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)

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

12-11-2026