

BTSA Technico-Commercial
Option Vins Bières et Spiritueux

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Code RNCP: 36003. Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Vous souhaitez devenir Technico-Commercial spécialisé(e) dans le secteur de la Vente de Vins, Bières et Spiritueux .

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(e) en BTSA TC VBS :

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 mercatique de l'entreprise, conduit des relations commerciales en intégrant les spécificités des produits de la filière.

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

Poursuite d'études possible vers une Licence Professionnelle.

Statistiques Réussite examens et Taux Insertion

Taux de réussite : 100% dont 4avec mention « Bien »
Poursuite de formation: 100%

Public concerné

Formation accessible après un BAC (Bac Pro TCVA, BAC Pro CGEVV, Bac Pro Commerce…)

Diplôme

BTSA Technico-Commercial en Vins, Bières et Spiritueux (diplôme de niveau 5) délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4.

Sous réserve de places disponibles.

Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur pour une durée de 2 ans.

Durée

2 ans de formation en alternance: 1365 h. au CFA sur 39 semaines et 1900 h. en entreprise.

Coût de formation

Coût variable selon IDCC de l'entreprise d'accueil : *détail sur https://ww.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/*
Mais coût pris en charge à 100% par les Opérateurs de Compétences concernés.

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

Programme / Modalités pédagogiques

Le BTSA TC VBS comporte les modules suivants pour un total de **1365 heures de formation en Centre**.

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant à 8 modules.

Capacités du tronc commun des BTSA :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

Capacités professionnelles spécifiques du BTSA technico-commercial :

- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Manager une équipe commerciale
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

AU PROGRAMME : Matières générales (mathématiques, informatique, expression écrite et orale, anglais…), enseignements professionnels (gestion de l'entreprise et du droit, gestion commerciale, économie) et enseignements techniques (méthodes commerciales) vous permettront d'acquérir ces compétences.

Champ Professionnel: Sciences et Techniques de la vigne et du vin.

Le référentiel du diplôme BTSA Technico-Commercial Vins Bières et Spiritueux est sur le site : https://chlorofil.fr/ rubrique: diplômes et référentiels ou établissements.

Modalités d'évaluation

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

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. • 3.5 ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique), • 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, ..., par la RN3, par le bus ou la 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