



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

## VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé commercial
- Responsable de rayon
- Responsable des ventes

## PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Jeunes issus de 3<sup>ème</sup> pour une entrée en 2<sup>ème</sup> Prof. et poursuite en 1<sup>ère</sup> et terminale
- Jeunes issus de CAP Vente ou d'une 2<sup>ème</sup> Prof. Vente (entrée directe en 1<sup>ère</sup>)
- Passerelle : Jeunes issus de 2<sup>ème</sup> Prof. autres options ou 2<sup>ème</sup> générale et technologique, entrée possible en 1<sup>ère</sup>

## EXAMEN

- Contrôle continu en cours de formation (CCF)
- Epreuves terminales d'examen
- N°RNCP : 35185-Certif info :109523

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)
- BTS Gestion de la PME
- BTS Négociation et digitalisation de la Relation Client
- BTSA Technico Commercial Vins, Bières et Spiritueux
- BTSA Technico Commercial Alimentation et Boissons

## QUELQUES CHIFFRES (1)

- Session 2023 : 86% de reçus au Bac : 78% d'apprentis, 100% de scolaires et 90% reçus au CAP : 86% d'apprentis et 100% de scolaires
- 95% : taux de persévérance en formation par an
- A 6 mois après sortie de formation : 50% en poursuite en BTS 50% en emploi dont 45% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

## TARIFS (1)

- Statut scolaire : frais pédagogiques et frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration..)
- Statut apprentissage : prise en charge par les OPCO des frais de formation, d'hébergement et de restauration

Plus de détails sur notre site



## ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Valérie NOEL la faisabilité selon le handicap. [valerie.noel@mfr.asso.fr](mailto:valerie.noel@mfr.asso.fr)

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur  
**3 ans**  
2 diplômes

### 31 DURÉE

- Rentrée en septembre
- Formation sur 3 ans (2<sup>ème</sup>, 1<sup>ère</sup> et Terminale) 58 semaines en entreprise et 51 semaines en centre (soit un total de 1885 h)
- Formation sur 2 ans (1<sup>ère</sup> et Terminale) 39 semaines en entreprise et 35 semaines en centre (soit un total de 1385 h)

### RHYTHME D'ALTERNANCE

En moyenne

- 1 semaine à la MFR
- 1 semaine en entreprise

### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage (gratuité de la formation : prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)

## FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Magasin de proximité alimentaire, grande et moyenne surface alimentaire (GMS), magasin biologique, magasin de coopérative, grande surface spécialisée (GSS), commerçant des marchés couverts, boutiques, commerces spécialisés (boulangerie, poissonnerie, charcuterie...)

### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Vente : conseils clients
- Gestion des produits : commande, réception, mise en rayon, rotation des produits, inventaire, etc.
- Maintenir l'état sanitaire des aliments
- Réaliser une animation, une dégustation
- Assurer l'attractivité du rayon

## LA FORMATION EN MFR

### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle
- Connaître en détail l'organisation d'une structure commerciale
- Animer et gérer un point de vente ou un rayon
- Préparer et mettre en valeur les produits
- Gérer et stocker les flux de marchandises

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- L'entreprise commerciale et son environnement
- Techniques de vente et de merchandising
- Mercatique, gestion commerciale, caractéristiques des produits alimentaires.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, monde contemporain, mathématiques, éducation socioculturelle, sport, anglais, sciences physiques, informatique.

## Les +

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Stage Erasmus à l'étranger (pays de UE) en classe de Terminale : 2 semaines pour les apprentis et 2 pour les scolaires sur entretien de motivation

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)

- la mise en pratique des connaissances théoriques sur le terrain, visites en entreprises... vous permet de mieux apprendre le métier préparé. L'alternance vous confère un atout maître : l'expérience.

### CONTACT

05 63 81 21 50  
[mfr.gaillac@mfr.asso.fr](mailto:mfr.gaillac@mfr.asso.fr)

### SITE DE FORMATION

MFR Bel Aspect  
306 Chemin de Bel Aspect  
81600 GAILLAC

Tarifs consultables sur notre site : [www.mfr-gaillac.fr](http://www.mfr-gaillac.fr)

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Etablissement privé de formations par alternance sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

[www.mfr-occitanie.fr](http://www.mfr-occitanie.fr)

