



BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation

(Produits alimentaires et boissons)



Dans le domaine de la VENTE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir les différents secteurs de vente alimentaire.
- Acquérir une nouvelle expérience sur le terrain.
- Développer une maturité professionnelle.
- Rentrer plus facilement dans la vie active.
- Poursuite d'études en BTS :
 - Technico-commercial
 - Management Commercial Opérationnel (MCO)
 - Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)

PRINCIPALES ACTIVITÉS

- Appliquer les techniques de vente et réaliser les tâches commerciales.
- Acquérir les savoir-faire pratiques.
- Accueil client et prise en compte des besoins
- Gestion du point de vente.

ADMISSION

- Après la classe de Seconde Bac Pro Conseil Vente
- Après une classe de Première Générale ou Technologique sur dérogation.
- Après une classe de Terminale CAP SAPVER ou autre.
- Avec un avis favorable du conseil de classe d'origine.

APTITUDES

- Motivation pour la vente.
- Dynamisme, curiosité.
- Résistance physique.
- Esprit d'équipe.
- Qualité de communication.

EXAMENS

Le BAC PRO est un diplôme national de niveau IV délivré avec :

- Des contrôles en cours de formation (CCF : 60%)
- Des épreuves terminales (40%).
- Passage du SST (Sauveteur Secourisme au Travail)

En classe de Terminale :

- Passage du PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)



BAC PRO TCVA Technicien Conseil Vente en Alimentation (Produits alimentaires et boissons)

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est organisée en modules d'enseignement.

MODULES GÉNÉRAUX

MG1	Biologie - Écologie
	Physique - Chimie
	Mathématiques
	Informatique et multimédias
MG2	Documentation
	Histoire Géographie
	Enseignement Moral et Civique
	Lettres
MG3	Lettres
	Éducation socio-culturelle
	Anglais LV1
MG4	EPS
	Éducation socio-culturelle
	Histoire-géographie-EMC

MODULES PROFESSIONNELS

MP1	Étude du point de vente
MP2	Expertise Conseils en produits alimentaires
MP3	Conduite de la vente
MP4	Optimisation du fonctionnement du rayon
MP5	Qualité et sécurité alimentaire
MP6	Animation commerciale
MAP	Module d'Adaptation Professionnelle
EIE	Enseignement à initiative de l'Établissement
	Vie de classe

STAGES

- 6 semaines de stages en Seconde.
- 8 semaines de stages en Première dont 3 semaines à l'étranger possibles (ERASMUS)
- 8 semaines de stages en Terminale
- « Semaine Santé/Développement Durable » en Première, Seconde et Terminale.

CONTACT

Mme GANDON Stéphanie, Directrice Adjointe

02 43 09 64 68 - chateau-gontier@cneap.fr

