



BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation (produits alimentaires et boissons)

En apprentissage



Vous êtes motivé(e) par le domaine de la vente alimentaire.

Vous souhaitez valider votre Bac Pro tout en développant des compétences professionnelles grâce à une alternance école/entreprise.

Vous êtes autonome et dynamique, prêt à vous impliquer dans une équipe de professionnels et à vous engager en tant que salarié d'une entreprise.

Vous souhaitez être rémunéré tout en validant un diplôme.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir les différents secteurs de vente
- 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 ACTIVITES

- 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.

APTITUDES

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

ORGANISATION DES ÉTUDES ET DES STAGES

Date d'entrée en formation : 1er septembre

Durée : 2 ans (classes de Première et Terminale)

- Une alternance 15 jours en entreprise / 15 jours à l'UFA.
- Un lien régulier entreprise/UFA au travers du livret de suivi et des visites en entreprise.
- Un accompagnement privilégié avec un responsable attiré.
- Stages à l'étranger, visites, intervenants extérieurs
- Partenariats avec des entreprises et des collectivités

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.
- Test de positionnement en début de formation.

EXAMENS

Le Baccalauréat Professionnel Technicien Conseil Vente est un diplôme national de niveau IV délivré avec :

- Des contrôles en cours de formation (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).

QUI ?

- Avoir au plus 29 ans.
- Avoir obtenu un CAP ou validé une année de Seconde (générale ou professionnelle).
- Avoir confirmé son projet professionnel.
- Être autonome dans son travail et prêt à s'impliquer au sein de son entreprise et à l'UFA.



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

En apprentissage

CONTENU DE LA FORMATION

MODULES GÉNÉRAUX

MG1	Biologie - Écologie
	Physique - Chimie
	Mathématiques
	Informatique et multimédias
MG2	Documentation
	Histoire Géographie
	Enseignement Moral et Civique
	Français
MG3	Français
	Éducation Socio-Culturelle
	Anglais LV1
MG4	EPS
	Éducation Socio-Culturelle
	Histoire-Géographie-EMC

MODULES PROFESSIONNELS

MP1	Étude du point de vente
MP2	Expertise conseil en produits alimentaires
MP3	Conduite de vente
MP4	Optimisation du fonctionnement du rayon
MP5	Qualité et Sécurité alimentaires
MP6	Animation commerciale
MAP	Module d'Adaptation Professionnelle
EIE	Enseignement à l'initiative de l'établissement
Vie de Classe	

CAPACITÉS GÉNÉRALES

C1	Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel
C2	L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation
C3	Développer son identité culturelle
C4	Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales.

CAPACITÉS PROFESSIONNELLES

C5	Élaborer une stratégie de valorisation d'un produit en rayon
C6	Répondre aux attentes de la politique commerciale du point de vente
C7	Répondre aux attentes spécifiques d'un client particulier

C8	Assurer la gestion d'un rayon de produits alimentaires
C9	Animer un espace de vente de produits alimentaires
C10	S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

MODALITÉS DE SÉLECTION

Lors d'une rencontre, la référente échange avec le candidat sur son projet professionnel en évaluant sa motivation, ses acquis. Les candidats doivent se présenter munis d'un CV et d'une lettre de motivation.

ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Accessibilité des locaux : nos locaux sont adaptés pour recevoir un public en situation de handicap.
- Suivi par la référente handicap.
- Adaptation des contenus de formation en fonction du handicap.
- Remise d'un livret d'accueil à l'entrée en formation.

COMMENT ?

- Prendre contact avec l'UFA pour être pré-inscrit et bénéficier d'un accompagnement dans la recherche d'une entreprise.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise ou un établissement.

COUT DE LA FORMATION

- Le coût de la formation est pris en charge partiellement ou totalement par les OPCO. Renseignez-vous auprès de notre référente.
- Rémunération en fonction de l'âge et comme indiqué sur la grille salariale
- Aide à la restauration : 3€ par repas et par jour
- Aide à l'hébergement : 6€ par nuit
- Aide à la mobilité

CONTACT

Mme GANDON Stéphanie, Directrice Adjointe
Mme DUPIN Milène, Référente Apprentissage
02 43 09 64 64- chateau-gontier@cneap.fr

UFA Robert Schuman
5 rue Henri Dunant
53200 CHATEAU-GONTIER SUR MAYENNE

