



BTSA TC VBS



TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

PUBLIC CONCERNÉ

- Etre titulaire d'un Bac Professionnel, Général ou Technologique
- Signer un contrat d'apprentissage
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap Marie-Pierre MICHAUD, la faisabilité, selon le handicap marie-pierre.michaud@mfr.asso.fr

OBJECTIFS

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

COMPÉTENCES VISÉES

- S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant ses savoirs langagiers et culturels
- Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se socialiser
- Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données
- Situer l'activité de l'entreprise dans son environnement et s'intégrer dans son organisation
- Maitriser des éléments de gestion nécessaires à l'activité du technico-commercial

- Participer à la démarche mercatique de l'entreprise
- Conduire une relation commerciale en intégrant les spécificités des vins et spiritueux
- Acquérir, au niveau des vins, bières et spiritueux, les connaissances spécifiques et techniques permettant de formuler des propositions argumentées de solutions technico-commerciales
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle

CONTENU

- **Modules généraux** : Accompagnement du projet personnel et professionnel, organisation économique, SESG, technique d'expression, de communication, d'animation et de documentation, langue vivante (anglais), EPS, mathématiques
- **Modules professionnels** : Traitement des données, technologies de l'information et du multimédia, SESG gestion d'entreprise et gestion commerciale, économie et techniques commerciales du champ professionnel Vins Bières et Spiritueux, projet commercial et actions professionnelles, champ professionnel « Vins, Bières et Spiritueux et autres boissons alcoolisées », enseignement d'initiative locale

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR





BTSA TC VBS



NIV.
V

TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques
- Suivi de stage individuel et tutorat en formation
- Passeport à l'étranger de 2 semaines (MIL)
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique

EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- BTSA TC VBS
- PIX, PRAP, B2
- SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation : 21 CCF
- Epreuves terminales : 1 écrit et 2 oraux

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- Licences pro, de commerce, de gestion, d'œnologie, bachelors
- Ecoles de commerce, de sommellerie
- Insertion dans la vie professionnelle

SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation
- Contrat d'apprentissage
- Emargement des stagiaires
- Livret d'apprentissage

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Bilan de groupe et/ou individuel chaque fin de session MFR
- Bilan à chaud puis à froid après la formation

MODALITÉS D'ACCÈS

- Positionnement en formation sur dossier et entretien de motivation
- Accompagnement à la recherche d'employeur
- Signer un contrat d'apprentissage

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

2 ans en alternance

35h/semaine

40 semaines à la MFR, 54 semaines en entreprise, 10 semaines de congés payés

NOMBRE DE PLACES

25 places maximum (rentrée 2023 + tout au long de l'année)

RESPONSABLES FORMATION

Claire STECZYCKI

claire.steczycki@mfr.asso.fr

Damien TARTERET

damien.tarteret@mfr.asso.fr

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP
5, rue de la Corvée de Mailly
21200 RUFFEY-LES-BEAUNE
03 80 26 61 44 • mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

www.mfr-grandchamp.fr

COÛT ANNUEL 2023-2024

Pension complète - 1856€ / 805€

Demi-pension - 991€ / 682€