



BAC PRO TCVA



NIV.
IV

TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

PUBLIC CONCERNÉ

- Accessible après une 3^{ème},
- Possibilité de rentrer en 2^{ème} année si niv. 3,
- Avoir minimum 15 ans (avant le 31 décembre de l'année en cours), maximum 30 ans,
- Accessible aux personnes en situation de handicap – Contact Corine Lamarque, corine.lamarque@mfr.asso.fr

OBJECTIFS

- Conseiller et vendre des produits alimentaires, des vins, et spiritueux,
- Gérer un espace de vente,
- S'adapter à différentes situations commerciales.

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 sociabiliser,
- 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,
- Maîtriser 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 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** : français, documentation, éducation socioculturelle, histoire- géographie, sciences économiques et sociales, langue vivante (anglais), EPS, maths, informatique, physique-chimie, biologie-écologie,
- **Modules professionnels** : étude opérationnelle du point de vente, expertise conseil en produits alimentaires, conduire une vente, optimiser le fonctionnement du rayon, entreprise, économie filière, gestion, machinisme, module d'adaptation professionnelle (MAP) sur la viticulture biologique.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance milieux professionnels (55 sem. en 3 ans) et séquences de formation à la MFR,
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques, intervenants,
- Suivi de stage individuel et tutorat en formation,
- Passeport à l'étranger de 2 sem. en immersion professionnelle,
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique.





BAC PRO TCVA



NIV.
IV

TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- Bac Pro TCVA PAB
- PIX, SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation : 16 CCF,
- Epreuves terminales : écrites et orale.

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- BTS Technico-Commercial,
- Insertion dans la vie professionnelle, en qualité de salarié commercial, conseiller, vendeur, responsable de rayon
- Mention complémentaire sommellerie.

SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation,
- Convention de formation et contrat d'apprentissage / Convention de stage,
- Emargement des apprentis,
- Carnet de liaison ou 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.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

3 ans en alternance.
35h/semaine, 1850h à la MFR pour les apprentis et 1900h à la MFR en formation initiale.

NOMBRE DE PLACES

30 places maximum (rentrée 2021 + tout au long de l'année).

RESPONSABLE FORMATION

Benoît MEFORT

benoit.mefort@mfr.asso.fr

COÛT ANNUEL 2022-2023

Formation initiale
Demi-pension - de 1605€ à 1856€

Pension complète - de 2369€ à 2704€

Apprentissage
Demi-pension - de 572€ à 632€
Pension complète - de 674€ à 746€

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