



B TSA 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 Corine Lamarque, la faisabilité, selon le handicap corine.lamarque@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 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, 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,





B TSA 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

- BTS A TC VBS
- PIX, PRAP, B2
- SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cour 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 individuels 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. 40 semaines à la MFR, 54 semaines en entreprise, 10 semaines de congés payés. 35h/ semaine.

NOMBRE DE PLACES

30 places maximum (rentrée 2022 + tout au long de l'année)

RESPONSABLE 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