



BAC PRO 3 ans

Technicien Conseil Vente en alimentation

OBJECTIFS ET DÉROULEMENT PÉDAGOGIQUE

EN ENTREPRISE

- La connaissance de l'entreprise dans son environnement socio-économique, l'apprentissage des techniques de commercialisation et de vente des produits alimentaires.
- Le développement des capacités d'autonomie, d'initiatives et de prise de responsabilités.
- L'acquisition des savoirs sur les produits alimentaires.

À LA MAISON FAMILIALE

- Acquisition d'une formation générale et technique avec prise en compte de l'expérience en entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

La formation permet d'accompagner des jeunes avec des projets professionnels diversifiés en développant des compétences.

MATIÈRES PROFESSIONNELLES

- Les caractéristiques scientifiques et technologiques des produits,
- La mercatique,
- L'entreprise dans son environnement,
- La gestion commerciale,
- Les techniques de vente,
- Les pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires,
- Le terroir et la qualité des produits alimentaires,
- Module d'Adaptation professionnelle.

MATIÈRES GÉNÉRALES

- Langue française et documentation,
- Éducation Socio-Culturelle,
- Histoire-Géographie,
- Langue et culture étrangères,
- Éducation Physique et Sportive,
- Mathématiques,
- Biologie-Ecologie,
- Physique-Chimie,
- Informatique.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Vendeur conseil en produits alimentaires
- Adjoint ou responsable de rayon
- Technico-commercial auprès de structures en amont ou en aval de la filière professionnelle
- Poursuite d'études supérieures (BTS ...) ou perfectionnement par le biais de certificats de spécialisation

STATUT

Formation initiale par alternance sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture.

(Bourses nationales - Bourses départementales de transport selon les départements)

Possibilité de suivre la formation en Contrat de professionnalisation

CURSUS

- Seconde professionnelle Vente Conseil
- Première BAC PRO
- Terminale BAC PRO

Acquisition du BEPA Conseil Vente en fin de première

Acquisition du niveau IV en 3 ans

- Formation en alternance
36 semaines de formation sur 2 ans
44 semaines de stage sur 2 ans

CONDITIONS D'ENTRÉE

En Seconde professionnelle : 3^{ème} générale ou 3^{ème} technologique

En première : CAPA/CAP, BEPA/BEP, seconde générale et technologique



RÉUSSIR
autrement



Formations par alternance

métiers du commerce, métiers des services