



# BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE en alimentation produits alimentaires et boissons (BAC PRO TCVA)

sur  
3 ans

## VERS QUELS MÉTIERS ?

- Vendeur-vendeuse
- Responsable de rayon
- Chef de rayon
- Responsable des ventes
- Commercial animateur des ventes

## PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Accès en 2<sup>nd</sup> : Après une 3<sup>ème</sup>, CAP
- Accès en 1<sup>ère</sup> : Après une 2<sup>nd</sup>, CAP
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation
- **Pour l'apprentissage à partir de la 1<sup>ère</sup> : avoir 15 ans révolus et terminé une classe de 2<sup>nd</sup> ou un CAP**
- Délai d'accès : 1 semaine après dépôt de candidature et entretien de motivation

## EXAMEN

- Modalité d'évaluation : CCF et épreuves ponctuelles
- N°RNCP : 35185
- Certificateur : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt
- Date d'enregistrement : 08/10/2020

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTSA Technico commercial
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client

## QUELQUES CHIFFRES (1)

- Taux de réussite : 100% en formation initiale et 50% en apprentissage

## TARIFS (1)

- Frais pédagogiques et frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.
- En contrat : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

## ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon la situation de handicap.

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

[www.mfr-occitanie.fr](http://www.mfr-occitanie.fr)

(1) Détails et mise à jour sur notre site internet

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 19 semaines en centre de formation
- 20 à 22 semaines en entreprise
- En 2<sup>nd</sup> : 574 heures de formation
- En 1<sup>ère</sup> et Terminale : 1350 heures de formation

### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 1 semaine en entreprise

### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans ou sans limite d'âge en cas de RQTH (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)

### NIVEAU

- Diplôme de niveau 4

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Commerces de proximité
- Epicerie ou magasin de producteurs
- Grande distribution
- Commerces alimentaires spécialisés
- Cave à vin

### ACTIVITES REALISABLES PAR LE JEUNE

- Gestion du rayon de la réception à la mise en rayon
- Entretien du rayon
- Réception de la marchandise
- Préparation de commandes
- Accueil et conseil client
- Encaissement
- Suivi de la fidélisation

## LA FORMATION EN MFR

*Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat*

## OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Elaborer une stratégie de valorisation d'un produit du rayon
- Répondre aux attentes de la politique commerciale du point de vente
- Répondre aux attentes spécifiques d'un client particulier
- Assurer la gestion d'un rayon
- Animer un point de vente de produits alimentaires
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Etude opérationnelle du point de vente
- Expertise conseil en produits alimentaires
- Conduite de la vente
- Optimisation du fonctionnement du rayon
- Qualité des produits alimentaires et hygiène
- Animation commerciale

### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Construction d'un raisonnement scientifique
- L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation
- Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles
- Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales

### MODALITES PEDAGOGIQUES (1)

- Présentiel

## Les +

- Visites d'entreprises
- Interventions de professionnels
- Mobilité européenne
- Participation à la création d'une mini entreprise

## SITE DE FORMATION

MFR DE MOISSAC  
Route de la mégère  
82200 MOISSAC

05 63 04 60 30  
[mfr.moissac@mfr.asso.fr](mailto:mfr.moissac@mfr.asso.fr)

[www.mfrmoissac.fr](http://www.mfrmoissac.fr)

