

BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation & Boissons

Bac Professionnel en 2 ou 3 ans - Diplôme de niveau 4



« Bien manger » est devenu une préoccupation majeure : le technicien conseil en produits alimentaires et boissons accompagne les clients dans leur acte d'achat en magasin.

Les objectifs du Bac Professionnel

Connaître les produits, les mettre en valeur, conseiller les clients, animer un espace de vente, susciter le désir d'acheter : telle est la mission du **technicien conseil en vente**. Deux ans ou trois ans (selon votre cursus) de formation au lycée de Champs-sur-Yonne sont nécessaires pour acquérir ces compétences.

À qui s'adresse le Bac Pro TCVA ?

Aux jeunes ayant le sens du contact, qui aiment écouter et convaincre, qui savent prendre des initiatives...

Les conditions d'admission

- En classe de seconde Conseil Vente après la troisième via la procédure Affelnet,
- En classe de seconde Conseil Vente à l'issue de la procédure Affelnet, sur places vacantes, en s'adressant directement à notre établissement,
- En classe de première Technicien Conseil Vente après une classe de seconde GT ou pro ou après un CAPA : admission sur dossier en s'adressant directement à l'établissement.

Conditions de délivrance du diplôme



- 50% des épreuves s'effectuent en cours de formation (CCF) durant la première et la terminale.
- 50% sont passées en épreuves terminales à la fin de la formation.

Poursuites d'étude & débouchés métiers

- **Tout BTS dans les secteurs du commerce et de la relation clients :**
 - Technico-commercial alimentation et boissons,
 - Management commercial opérationnel (MCO),
 - Négociation et digitalisation de la relation client (NDRC).

- **Les métiers :**
 - Commerçant indépendant en alimentation,
 - Vendeur en magasin ou caveau de vente,
 - Responsable de rayon,
 - Responsable de magasin.

Cette formation permet des débouchés dans la vente de tout autre produit.

Matières et horaires indicatifs pour la classe de Seconde Conseil Vente

MATIÈRES	2 ^{de}
Français	2h
Mathématiques	2h
Anglais / Espagnol	2h
Histoire-Géographie	1h
Éducation Socio-culturelle	1h
EPS	2h
Informatique	1h
Biologie - Écologie	0h30
Biochimie - Microbiologie des aliments	1h30
Économie	1h
Physique-chimie	1h
Génie Alimentaire	2h30
Techniques Commerciales	6h30
Enseignements Complémentaires	jusqu'à 4h
Enseignements optionnels	jusqu'à 5h

Les stages en entreprise

- En classe de seconde : 6 semaines,
- En classe de première et terminale : de 14 à 16 semaines.



1 avenue Albert Schweitzer
89290 Champs-sur-Yonne



03 86 53 69 09



lpa.champs-sur-yonne@educagri.fr



www.terresdelyonne.com

Les atouts de la formation

- Des activités nombreuses autour de la **connaissance des aliments** : dégustations de produits, analyse sensorielle, TP culinaires, visites d'entreprises de production et de commercialisation,
- Une sensibilisation à l'**e-commerce** (vente sur internet),
- Un module pour s'exercer à mettre en place une **action de promotion des vins et autres produits locaux**,
- Un **magasin pédagogique** pour faire les TP et organiser des marchés de saison ou des ventes événementielles,
- Un **partenariat avec des structures locales** de façon à développer différentes mises en situation professionnelle complémentaires des stages en entreprise : grande surface locale, associations de producteurs...
- Un stage **santé et développement durable** pour mener collectivement des projets de sensibilisation aux problèmes environnementaux ou de santé.

Enseignements complémentaires & options

- Formation SST : attestation de Sauveteur Secouriste du Travail en classe de première,
- Section Européenne Anglais - Voyage d'étude et stage à l'étranger,
- Section sportive Golf,
- Option EPS : Football, Musculation.



Suivez toute l'actualité de notre lycée sur



fb.com/lyceechamps



instagram.com/lyceechamps