

BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation
(produits alimentaires et boissons)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Acquérir une expérience professionnelle** et favoriser l'insertion sur le marché du travail.
- **Valider 1 diplôme** : le BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation.
- Favoriser la poursuite d'études en BTS.
- **Découvrir les métiers de la filière commerce et de la relation client.**
- Développer des compétences de gestion, d'animation et de vente dans un secteur qui recrute.

ADMISSION

Sur dossier, mais une forte **motivation pour les stages** et les métiers de la vente est demandée. L'admission se réalise après :

- la classe de troisième, pour une seconde.
- après un CAP ou une seconde, pour une entrée directement en classe de première.

DÉROULEMENT DE L'ALTERNANCE

- **20 semaines de formation en entreprise** par an, dont 8 semaines de découverte en alimentation (produits alimentaires et boissons), dans des univers de la vente et du commerce de détail très variés comme les petits commerces, les grandes surfaces, les boutiques... Vous travaillez en qualité de stagiaire au sein d'une structure commerciale. **Ce statut donne l'opportunité de tester plusieurs métiers et entreprises dans le domaine de la relation client.**

Vous évoluerez dans l'entreprise que vous aurez choisie. Cette dernière vous formera en vous confiant des missions et des responsabilités. Vous aurez ainsi l'occasion d'acquérir des compétences professionnelles et un savoir-faire reconnu.

- **18 semaines à la MFR** du lundi au vendredi.
- **15 semaines de congés scolaires.**

MÉTIERS VISÉS

- **Vendeur spécialisé** (prêt-à-porter, électroménager, téléphonie, alimentation, grande distribution, technico-commercial...),
- **Employé de libre-service,**
- **Assistant responsable de rayon...**



CONTENU DE FORMATION

Matières

Chaque semaine à la MFR est différente et comporte 35h de cours répartis suivant les matières et préparant au BAC Pro.

MATIERES GENERALES	MATIERES PROFESSIONNELLES
FRANÇAIS	MP1 ETUDE OPERATIONNELLE DU POINT DE VENTE
EDUCATION SOCIO CULTURELLE	MP2 EXPERTISE CONSEIL EN PRODUITS ALIMENTAIRES
HISTOIRE GEOGRAPHIE	MP3 CONDUITE DE LA VENTE
LV1 : Anglais LV2 : Espagnol	MP4 OPTIMISATION DU FONCTIONNEMENT DU RAYON
MATHEMATIQUES	MP5 QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET HYGIENE
PHYSIQUE CHIMIE	MP6 ANIMATION COMMERCIALE
EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	Module d'Adaptation Professionnelle

Modalités d'examen

En 3 ans, le jeune va préparer 2 examens :

- En 2^{nde} et 1^{ère} : certification pour le **BEPA** Conseil et Vente en contrôle continu.
- En 1^{ère} et Terminale : le **BAC Pro** Conseil Vente en Alimentation : 50 % en CCF (épreuves à la MFR et pratique en entreprise) et 50 % en épreuves terminales (en centre d'examen).

ACCOMPAGNEMENT DU JEUNE

- Accompagnement à l'appréhension de **l'univers du travail et de ses codes**.
- **Suivi personnalisé et individualisé des élèves** en entreprise et à la MFR par l'équipe de formateurs.
- Temps de **soutien et d'aide** à la construction de **leur projet professionnel**.
- Temps de **travail en sous-groupes** ou **pluridisciplinaires** avec plusieurs formateurs.
- Module de **poursuite d'études ou d'insertion professionnelle**.
- **Réseau** de plus de **450 entreprises partenaires**.
- **Formateurs** issus du **monde professionnel** et tournés vers **les réalités du marché de l'emploi**.
- **Ouverture au monde** : stage ERASMUS favorisant **la mobilité européenne**, vecteur d'employabilité et de découverte, accueil d'**intervenants et visites en entreprises**.
- **95 %** de réussite à l'examen en 2020.

ET APRÈS ?

Entrée dans la vie active

Poursuite d'études :

- BTS Commerce (MCO ou NDRC)
- BTS
- Mention complémentaire.

MFR SAINT GERMAIN LESPINASSE

LES ATHIAUDS

417 Route des Athiauds, 42640 Saint Germain Lespinnasse
Tel : 04 77 64 50 07 - Mail : mfr.lespinasse@mfr.asso.fr

Site : mfr-stgermain.fr

Qualiopi 
processus certifié