

## Technicien Conseil Vente Alimentation et Boisson

N°RNCP : 35185 – Certificateur: Ministère de l'agriculture

Date de fin d'enregistrement 01/09/2026

### 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 et Boisson,
- 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 – Délai d'accès : de septembre à décembre

Lors de l'entretien de recrutement, avec **présentation CV, Lettre de motivation et bulletins scolaires**, Forte **motivation pour le terrain** et les métiers de la vente est demandée.

Admission après :

- la classe de seconde professionnelle, seconde générale et technologique
- après un CAP ou CAPA

### DÉROULEMENT DE L'ALTERNANCE

#### - Sous statut scolaire ( stages)

• **20 semaines de formation en entreprise** par an, dont 8 semaines de découverte en produits alimentaires et boisson, dans des univers de la vente et du commerce de détail. 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, un savoir-faire et un savoir-être reconnus.

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

#### - Sous statut apprenti

- **18 semaines à la MFR** du lundi au vendredi.

- **Vous êtes salarié(e)** d'une entreprise du secteur du commerce de détail de l'alimentation et/ou de la boisson, et vous suivez en alternance une formation qualifiante favorisant votre insertion professionnelle.

- **Votre salaire est compris entre 27% et 100% du SMIC** selon votre âge et l'année du cycle de formation suivie, pour plus information :

[https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail\\_alternance/jcms/leader\\_10762/devenir-apprenti](https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/jcms/leader_10762/devenir-apprenti)

- **Vous êtes embauché(e) en contrat à durée déterminée (CDD)** jusqu'à la fin de votre formation.

- **Vos droits et devoirs** sont ceux d'un salarié de l'entreprise.

- **Vous avez 5 semaines de congés payés prévues avec votre employeur,**



**BAC PRO TCVA**

Technicien Conseil Vente en Alimentation  
(produits alimentaires et boissons)



Exemple de planning à titre informatif

Semaine N°	Début	Fin	Jours	L	M	J	V	1ère	Dates des CCF
34	21/08/2023	27/08/2023							
35	28/08/2023	03/09/2023							
36	04/09/2023	10/09/2023						1	
37	11/09/2023	17/09/2023						2	
38	18/09/2023	24/09/2023							
39	25/09/2023	01/10/2023							
40	02/10/2023	08/10/2023						3	
41	09/10/2023	15/10/2023	4					4	
42	16/10/2023	22/10/2023							
43	23/10/2023	29/10/2023						5	
44	30/10/2023	05/11/2023							
45	06/11/2023	12/11/2023							
46	13/11/2023	19/11/2023							
47	20/11/2023	26/11/2023						6	
48	27/11/2023	03/12/2023						7	
49	04/12/2023	10/12/2023							
50	11/12/2023	17/12/2023							
51	18/12/2023	24/12/2023	4					8	
52	25/12/2023	31/12/2023							
1	01/01/2024	07/01/2024							
2	08/01/2024	14/01/2024							
3	15/01/2024	21/01/2024						9	
4	22/01/2024	28/01/2024						10	
5	29/01/2024	04/02/2024							
6	05/02/2024	11/02/2024							
7	12/02/2024	18/02/2024						11	
8	19/02/2024	25/02/2024							
9	26/02/2024	03/03/2024							
10	04/03/2024	10/03/2024						12	
11	11/03/2024	17/03/2024						13	
12	18/03/2024	24/03/2024							
13	25/03/2024	31/03/2024						14	
14	01/04/2024	07/04/2024							
15	08/04/2024	14/04/2024						15	E3.1 Expliquer ses acrobations dans une culture commune (ESC)
16	15/04/2024	21/04/2024							
17	22/04/2024	28/04/2024							
18	29/04/2024	05/05/2024							
19	06/05/2024	12/05/2024							
20	13/05/2024	19/05/2024							
21	20/05/2024	26/05/2024	4					16	E4.2 et E4.3 Mettre en œuvre un projet collectif et analyser son action
22	27/05/2024	02/06/2024						17	E2.1 Analyser l'information (DOC + HIG)
23	03/06/2024	09/06/2024							E7.C.1 et E7.C.2 Conseiller un client et Réaliser une vente
24	10/06/2024	16/06/2024						18	E4.1 Développer un mode de vie actif (sports) - E7.C10 MAP
25	17/06/2024	23/06/2024						19	E1.2 Etudier un phénomène à l'aide de données notamment en nombre
26	24/06/2024	30/06/2024							E7.C.1 et E7.C.2 Conseiller un client et Réaliser une vente
27	01/07/2024	07/07/2024							E7.C.1 et E7.C.2 Conseiller un client et Réaliser une vente

Légende:

- jour férié : pas de stage - pas de MFR
- à la MFR
- vacances scolaires
- en entreprise commerce de détail tous secteurs
- en entreprise alimentaire

**Tout commerce de détail ayant un point de vente physique**

**Entreprises stages alimentaires**

- Entreprises de la grande distribution alimentaire (supérette, supermarché et hypermarché)
- Primeurs
- Magasins Bio
- Fromager affineur
- Caviste
- Brasseur
- Magasin de producteur
- Chocolaterie
- Epicerie fine

*Sont exclus: boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie.*

**Entreprises stages libres**

- Magasin alimentaire de tout type
- Magasin spécialisés : sport, bricolage, vêtement, jouet, etc...

*Sont soumis à l'accord de l'équipe pédagogique : agences immobilières, concessions de voiture, banques et assurances, pour une durée limitée et à une période précisée par l'équipe.*



## 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.

Méthodes mobilisées : alternance intégrative et pédagogie active

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 1<sup>ère</sup> et Terminale : le **BAC Pro** Conseil Vente en Alimentation et boisson : 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 de 3 semaines favorisant la mobilité européenne en classe de TERMINALE**, vecteur d'employabilité et de découverte, accueil d'intervenants et visites en entreprises.
- 95 %** de réussite à l'examen en 2022.

### METIERS VISES

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

### ET APRÈS ?

Entrée dans la vie active

Poursuite d'études : BTS MCO ou NDRC, BTS , études supérieures selon choix d'orientation

#### **TARIF DE LA FORMATION :**

- \* **Scolarité gratuite en apprentissage** ( sont dues l'adhésion à l'association et la pension ou ½ pension)
- \* **½ pension = 2 171 € par an**
- \* **Pension complète = 2 817 € par an**

**Demande de bourses possible auprès du Ministère de l'Agriculture – Fonds Social des Lycéens**

**MFR SAINT GERMAIN LESPINASSE** MAJ 13/12/2024  
LES ATHIAUDS

417 Route des Athiauds, 42640 Saint Germain Lespinasse  
Tel : 04 77 64 50 07 - Mail : [mfr.lespinasse@mfr.asso.fr](mailto:mfr.lespinasse@mfr.asso.fr)  
Site : [mfr-stgermain.fr](http://mfr-stgermain.fr)

