

BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation

« produits alimentaires et boissons »

Présentation de la formation

<p>Public concerné, nombre,</p>	<p>Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3^{ème}. Les élèves entrent en 2nde professionnelle conseil vente en vue de préparer cette spécialité du bac pro.</p> <p>Les élèves titulaires de certains CAPA du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.</p> <p>Les apprenants issus de la classe de Seconde Générale/ Professionnelle ou Technologique peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.</p> <p><u>2 statuts possibles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Statut scolaire en alternance - Statut Apprenti. <p>→26 apprenants maximum par classe.</p>
<p>Prérequis, modalités et délai d'accès</p>	<p><u>En classe de seconde:</u> Être issu de 3^{ème} des collèges, technologique ou de l'enseignement agricole, de CAP ou de seconde (Pro ou GT). Être motivé par le service aux personnes et aux territoires...</p> <p><u>En classe de première:</u> Être issu d'une classe de seconde professionnelle « commerce- vente ». Sur dérogation de la DRAAF pour les élèves issus d'autres classes de seconde ou être titulaire d'un CAP ou BEP. Être motivé par le commerce ou la vente. Une adaptation de la formation et de la certification est possible selon le parcours en amont de l'apprenant. (Nous consulter).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour l'apprentissage : <ul style="list-style-type: none"> • Avoir un maître d'apprentissage et signer son contrat (le début de l'apprentissage au sein d'une entreprise doit avoir lieu au plus tôt 3 mois avant et au plus tard 3 mois après le début de la formation) • Avoir de 16 ans à 29 ans (15 ans révolus en sortant de 3^{ème}) Plus de précisions: site du Ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion.

	<p><u>Délais d'accès :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture des inscriptions : Février/mars • Début de la formation : septembre (Inscription après la rentrée nous contacter) <p>Durée de la formation : 3 / 2 ans Pour plus d'informations : https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/bac-pro/1re-tle/tcv-alim/tcvalim2020</p>
<p>Présentation générale</p>	<p>Le baccalauréat professionnel « Technicien Conseil Vente en Alimentation » est un diplôme préparé en un cycle de référence de 3 ans constitué de la 2nde pro « conseil vente » et des classes de 1^{er}e et de terminale de la spécialité choisie.</p> <p>Le titulaire de ce bac pro travaille dans la vente des produits alimentaires et des vins et spiritueux. Il organise la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente. Le maintien de la qualité repose sur ses connaissances technologiques. Des capacités d'animateur lui sont également demandées pour mettre en œuvre des propositions de promotion. Il suit et applique les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Il connaît les méthodes de production et les divers types de qualification des produits et en informe les clients.</p> <p>Concernant la vente de produits alimentaires, ce technicien peut occuper un poste de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité soit d'un chef de rayon en grande surface, soit du directeur ou de gérant de magasin en très petite, petite ou moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable. Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il pourra accéder à un poste de responsable de rayon ou de gérant de magasin.</p> <p>Pour ce qui est de la pratique du conseil et de la vente de vins et spiritueux, elle se fait aussi à domicile, auprès de restaurants, de caves ou de particuliers, pour le compte de producteurs ou de négociants. Occasionnellement, des activités d'animation sur les foires lui sont confiées. À terme, il peut devenir responsable ou gérant de magasin, ou responsable d'un service de vente à domicile. Cela permet également d'être employé dans des magasins ou des rayons spécialisés par des producteurs, des coopératives, des caves, des négociants, des chaînes de magasins spécialisées ou dans la grande distribution.</p> <p>Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Le titulaire du Bac pro Technicien conseil – vente assure toutes les tâches techniques et administratives liées à la vente dans son rayon :</p>
<p>Objectifs de la formation Compétences/ capacités professionnelles visées</p>	<p>Le diplôme est délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.</p> <p><u>Contenu de la formation</u> Dès la classe de 2nde professionnelle, les élèves préparent le Bac Pro TCVA.</p> <p><u>Les capacités professionnelles visées sont:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réception des produits alimentaires et des vins et spiritueux - Gestion des rayons

MFR Azay-le-Rideau

Formations par alternance de la 4^{ème} au BTS, dans les métiers des services, du commerce et de l'animation.

Chemin de la Noraie – 37190 Azay-le-Rideau - Tél : 02-47-45-66-00 –Mail : mfr.azay@mfr.asso.fr

SIRET : 775 291 701 000 24 – APE : 85 32 Z – Association loi 1901

	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en vente des produits alimentaires frais et périssables - Vente et conseil du client sur les différents espaces de vente - Mise en place d'opérations promotionnelles - Entretien de l'espace de vente - Suivi client
Contenus de la formation	<p><u>La formation est constituée des modules suivants:</u></p> <p>Modules d'enseignements généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde. - MG2 : Anglais et culture étrangère. - MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi. - MG4 : Culture scientifique et technologique. <p>Modules d'enseignements professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - MP1 : Etude opérationnelle du point de vente - MP2 : Expertise conseil en produits alimentaires - MP3 : Conduite de la vente - MP4 : Optimisation du fonctionnement du rayon - MP5 : Qualité des produits alimentaires et hygiène - MP6 : Animation commerciale <p>Module d'Adaptation Professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - De la terre à l'assiette.
Modalités pédagogiques	<p><u>Moyens pédagogiques</u> : TBI, PC portable, salle de cours.</p> <p><u>Méthodes</u> : S'appuyer sur le vécu en entreprise des apprenants.</p> <p><u>Modalités</u> : présentiel, expérientiel...</p>
Durée - Rythme - Dates	<p><u>Durée</u> Trois ans en alternance entre la MFR et l'entreprise de stage ou d'apprentissage. Temps de formation : de 2 à 3 ans de 1260 heures à 1920 heures de formations à la MFR.</p> <p><u>Rythme</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La première année les élèves ont 23 semaines de stage et 17 semaines de cours. - La deuxième année comporte 22 semaines de stages (soit environ une période de stage de 15 jours par mois) et 18 semaines de cours. - L'année de terminale comporte 21 semaines de stage et 18 semaines de cours.

MFR Azay-le-Rideau

Formations par alternance de la 4^{ème} au BTS, dans les métiers des services, du commerce et de l'animation.

Chemin de la Noraie – 37190 Azay-le-Rideau - Tél : 02-47-45-66-00 –Mail : mfr.azay@mfr.asso.fr

SIRET : 775 291 701 000 24 – APE : 85 32 Z – Association loi 1901

	<p><u>Délais d'accès :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouverture des inscriptions : Février/mars • Début de la formation : septembre • Durée de la formation : 2 ans <p>Réponse immédiate après entretien et validation des pièces demandées.</p>
Coût	<p><u>Adhésion à association</u> : 70 €</p> <p><u>Frais de dossier</u> : 100 €</p> <p><u>Scolarité</u>, selon statut :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance sous statut scolaire: 1062 € / an • Apprentissage: Formation financée par les opérateurs de compétences (OPCO) de la branche professionnelle de l'entreprise d'apprentissage). Prix de la prestation d'un montant annuel minimal de 5 000 € (nous consulter pour plus de précision). <p>Les tarifs intègrent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La navette gare Azay-le-Rideau lundi et vendredi pour les internes, • Les sorties et visites pédagogiques, (hors exceptionnel) • Les études accompagnées du mardi et jeudi soir • L'assurance accident de travail (Statut scolaire : MSA Berry-Touraine). <p><u>Demi-pension</u> : temps différents à la MFR : 2^{de} : 646€ 1^{ère} : 684€ T^{le} : 722€/ an_</p> <p><u>Internat</u> : temps différents à la MFR : 646€ 1^{ère} : 684€ T^{le} : 722€/ an_</p> <p>Consulter les tarifs sur la rubrique « Informations règlementaires » du site de la MFR (onglet « qui sommes-nous »)</p>
Suivi de l'action	<p>Carnet de liaison permettant le suivi en centre de formation et en entreprise. Bulletin trimestriel ou semestriel.</p> <p>Rencontre parents/formateurs au moins 2 fois par an.</p> <p>Des visites en entreprise sont planifiées.</p>
Evaluation de l'action	<p>Évaluations formatives au cours des trimestres/semestres pour les modules de formation.</p> <p>Enquêtes de satisfaction auprès des jeunes par trimestre/semestre sur 3 domaines:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les périodes en entreprise. - La vie à la MFR. - Le travail scolaire. <p>Pour l'obtention de l'examen BAC PRO TCVA.</p> <p>L'établissement dispose de l'habilitation autorisant la mise en place du contrôle en cours de formation (contrôle continu 50 %, examen terminal 50 %) sur les classes de 1^{ère} et terminales.</p> <p>Voir les résultats aux examens</p>
Passerelles débouchés possibles	<p>Une poursuite d'études est envisageable en BTSA, ou tout autre diplôme accessible avec un niveau IV (Fac, BTS, DUT...).</p> <p>Vie active (voir présentation générale).</p>

MFR Azay-le-Rideau

Formations par alternance de la 4^{ème} au BTS, dans les métiers des services, du commerce et de l'animation.

Chemin de la Noraie – 37190 Azay-le-Rideau - Tél : 02-47-45-66-00 – Mail : mfr.azay@mfr.asso.fr

SIRET : 775 291 701 000 24 – APE : 85 32 Z – Association loi 1901

Spécificité MFR Azay-le-Rideau	Dans le cursus le conseil d'Administration de la MFR d'Azay-le-Rideau a fait le choix d'intégrer dans la formation Bac Pro TCVA : <ul style="list-style-type: none"> - La formation PSC (formation aux premiers secours) - Les CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite en sécurité 1 et 3).
Responsable de la formation	Benoit ROYER, directeur de la MFR Tel : 02 47 45 66 00
Formateurs, animateurs et intervenants	L'équipe pédagogique assure la conduite et/ou le pilotage de la quasi-totalité des modules de formation auprès de l'ensemble des publics ainsi que le suivi des périodes en entreprise pour que celles-ci soient un vrai lieu de co-formation.
Lieu de formation	Maison Familiale Rurale Azay-le-Rideau La Noraie – 37 190 Azay le Rideau
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	La MFR d'Azay-le Rideau, ainsi que ses formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Un entretien d'accompagnement avec le référént handicap de la MFR permettra de mesurer la possibilité d'intégrer le parcours de formation et d'en définir les modalités d'accueil.

Mise à jour, le 06/11/2021

MFR Azay-le-Rideau

Formations par alternance de la 4^{ème} au BTS, dans les métiers des services, du commerce et de l'animation.

Chemin de la Noraie – 37190 Azay-le-Rideau - Tél : 02-47-45-66-00 –Mail : mfr.azay@mfr.asso.fr

SIRET : 775 291 701 000 24 – APE : 85 32 Z – Association loi 1901