



Bac Pro TCV Technicien Conseil en Vente en Alimentation

PÉRIODE DE FORMATION Septembre à juin

DURÉE 2 ans si entrée en classe de Première (1+2)
1 an si entrée en classe de Terminale (2+1)

CONTENUS DE LA FORMATION

DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ C1 Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
- ❖ C2 Communiquer dans une langue étrangère dans les situations de la vie courante de la vie professionnelle
- ❖ C3 Développer sa motricité
- ❖ C4 Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques.

Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Communication professionnelle
- ❖ Égalité professionnelle.

OBJECTIFS

Apprendre à gérer les produits alimentaires en acquérant les connaissances techniques pour veiller à la conservation, la transformation et la préparation des produits de la réception à la vente. Suivre et appliquer les réglementations relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement. Connaître les méthodes de production et les divers types de classification des produits, afin d'informer et guider le client. Développer des qualités relationnelles, une rigueur et une organisation professionnelles. Devenir autonome dans sa pratique professionnelle et acquérir le sens des responsabilités. Assurer en face à face ou à distance, le conseil, la vente et la fidélisation du client ainsi que le bon fonctionnement des espaces de vente

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ C5 Conseiller le client sur les produits alimentaires et les vins et spiritueux
- ❖ C6 Situer l'entreprise dans son environnement socioprofessionnel
- ❖ C7 Communiquer en situation professionnelle
- ❖ C8 Organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise
- ❖ C9 Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires vendus dans une perspective de durabilité
- ❖ C10 S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

PARTICULARITÉ DU CENTRE

Visites régulières en entreprise

Carnet d'apprentissage

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF) 50%
Et examen final 50% en fin de classe de Terminale

Evaluation en situation professionnelle

LIEU DE FORMATION

UFA LEAP Du Restmeur
Runevarec
22200 PABU

RENSEIGNEMENT

Catherine LE POTIER
02 96 43 70 71
catherine.lepotier@cneap.fr

ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

PUBLIC CONCERNE

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 30 ans pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ être titulaire d'un CAP ou d'un CAPa, être issu(e) d'une 2nde professionnelle, technologique ou générale, pour une entrée en classe de Première
- ✓ Avoir validé la classe de Première pour une entrée en classe de Terminale
- ✓ Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur

RECRUTEMENT

- ❖ Information collective de présentation
- ❖ Test de positionnement pour le recrutement
- ❖ Etude du dossier de candidature : lettre de motivation, CV, projet professionnel
- ❖ Entretien individuel

DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

1400 heures en centre de formation et 1890 heures en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat de deux ans

700 heures en centre de formation et 945 heures en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat de 1 an

PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

BTSA Technico Commercial

VALIDATION

Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente en Alimentation

RNCP 13939