

APPRENTISSAGE



BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation (niveau IV)

BAC PRO Technicien(ne) Conseil Vente en Alimentation



EPLEFPA
Aumont-Crézancy-Verdilly

Se former par la voie de l'apprentissage.

2 ans de formation dont 19 semaines en CFA par année de formation.

Formation accessible après un CAP, une 2nde Pro, Techno ou Générale.

Après l'obtention du Bac Pro TCVA, l'insertion directe dans l'emploi est possible, la poursuite d'étude aussi !



Vous souhaitez devenir employé(e) spécialisé(e) dans le secteur de la Vente en Produits Alimentaires

- Formation par alternance dispensée **sur 2 ans** (1 semaine sur 2 à l'UFA)
- Formation rémunérée (en fonction de l'âge et de l'année de formation)

Le métier :

Aujourd'hui, on ne s'improvise plus vendeur en magasin : le comportement du consommateur évolue et les techniques d'achat, de gestion, de merchandising, d'animation du point de vente sont de plus en plus sophistiquées.

L'apprenti en Bac Pro TCVA :

- Apprend à gérer** les produits ultrafrais, surgelés, produits traiteurs de fabrication fermière, artisanale ou industrielle. Il acquiert les connaissances technologiques pour veiller à la conservation, transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente.
- Suit et applique les réglementations** relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs et à l'environnement.
- Connaît les méthodes** de production et les divers types de classification des produits, **afin d'informer et guider le client.**

Les conditions d'admission :

- Etre titulaire d'un CAP ou d'un CAPa.
- Etre issu d'une 2nde Professionnelle, Technologique ou Générale.
- Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur pour une durée de 2 ans.

Le contenu de la formation :

Le BAC PRO comporte les modules suivants (Contrôle Continu en cours de Formation) pour un total de 1360 heures de formation en Centre.

DOMAINES	DISCIPLINES	H. année 1	H. année 2
Matières Générales	Langue française	150	150
	Langue et culture étrangère	40	50
	EPS	40	40
Matières Professionnelles	Culture scientifique et technologique	140	130
	Connaissance des produits	35	40
	Mercatique	45	30
	L'entreprise dans son environnement	30	40
	Techniques de vente	60	60
	Pratiques professionnelles liées aux produits	40	90
	MAP (Module d'Adaptation Professionnelle)	60	/
	EIE (Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement)	40	50

Les débouchés :

Ce Bac Professionnel a pour premier objectif l'accès à l'Emploi, en devenant Vendeur Conseil en hyper, supermarché, commerce de proximité spécialisé ou non, responsable de rayon, ou encore gérant d'une petite surface de vente, mais avec un très bon dossier, une poursuite d'études en BTS est envisageable (BTS Assistant de Gestion PME-PMI, BTS Négociation et Relations Client, BTS Technico-Commercial...)

Nos structures d'accueil et de formation :

Notre UFA est située près de Château-Thierry, au sein du lycée Agricole de Crézancy

Accessible par le train depuis Paris, Reims, Chalons en Champagne, par la RN3, par le bus puis la navette, depuis Château-Thierry.

Les apprenants disposent d'un internat de 200 places, restauration self-service, salle multi-média, CDI/CDR, équipements sportifs, foyer apprenant, 4 salles de clubs...

Des structures professionnelles au service de la formation

Les apprenants disposent d'un « plateau technique » dédié à la formation et aux travaux pratiques.



Vous souhaitez nous contacter :

UFA Sud de l'Aisne

Lycée Agricole de Crézancy

2 Rue de l'église — 02650 CREZANCY

Tel: 03.23.71.50.83 Fax: 03.23.71.50.71

Site Internet : <http://eplefpa-aumontcrezancyverdilly.fr>