

APPRENTISSAGE

NOUVEAU !

Rentrée 2019



## BTSA Technico-Commercial en Vins et Spiritueux (niveau III)



EPLEFPA  
Aumont-Crézancy-Verdilly

### CAMPUS VITICOLE DE L' AISNE

▶ Se former par la voie de l'apprentissage.

▶ 2 ans de formation en alternance: 700 Heures au CFA par an sur 20 semaines + 27 semaines en entreprise.

▶ Formation accessible après un BAC (Bac Pro TCVA, BAC Pro CGEV, Bac Pro Commerce...)

▶ Insertion professionnelle à l'issue du BTSA ou poursuite d'étude vers une licence professionnelle, ou autre spécialité du BTSA.



***Vous souhaitez devenir Technico-Commercial spécialisé(e) dans le secteur de la Vente en Vins et Spiritueux .***

- ▶ 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 BTSA TC VS :

- ▶ **S'intègre** à l'entreprise et **assure la promotion** de ses produits et services, **maîtrise les activités de gestion** nécessaires à l'activité du technico-commercial, **participe à la démarche marketing** de l'entreprise, **conduit des relations commerciales** en intégrant les spécificités des produits de la filière.
- ▶ **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 diplôme de niveau IV.
- ▶ Etablir un contrat d'apprentissage avec un employeur pour une durée de 2 ans.

## Le contenu de la formation :

Le BTS TC VS comporte les modules suivants (Contrôle Continu en cours de Formation) pour un total de 1365 heures de formation en Centre.

| DOMAINE   | MODULE   | HORAIRE    |
|---|--|------------|
| Projet de formation et professionnel  | Accompagnement du projet personnel et professionnel  | 57 Heures  |
| Ouverture sur le monde: compréhension des faits économiques, sociaux et culturels; information, expression et communication | Organisation sociale et juridique<br>Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation<br>Langue vivante            | 367 Heures |
| EPS   | Education Physique et Sportive   | 87 Heures  |
| Traitement des données et informatique  | Traitement des données, Technologies de l'information et du multi-média  | 116 Heures |
| Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel                       | Economie d'entreprise, Gestion, Mercatique, Relation commerciale, Projet commercial et actions professionnelles, Langue technico-commerciale | 380 Heures |
|   | Complément économique et commercial en lien avec le champ professionnel, Champ professionnel   | 197 Heures |
| Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel  | /  | 90 Heures  |
| Initiative locale   | MIL  | 71 Heures  |

## Les débouchés :

Ce BTS a pour premier objectif l'accès à l'Emploi, en devenant Responsable de rayon, Technico-commercial sédentaire ou itinérant (Courtier), Technicien conseil, Responsable de secteur, Chef des ventes, Attaché commercial, Chargé de clientèle, Responsable commercial, Responsable d'achats, Caviste indépendant...

## 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, Châlons-en-Champagne, par le bus (avec navette) depuis Château-Thierry. Crézancy est situé sur la RN3

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

Une exploitation viticole au service de la formation

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

- 3.5Ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique),
- Cave vinicole (pressoir et cuverie),
- Salle de dégustation et espace de vente



**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**