



BAC PRO TCVA



NIV.  
IV

## TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

### PUBLIC CONCERNÉ

- Accessible après une 3<sup>ème</sup>
- Possibilité de rentrer en 2<sup>ème</sup> année si niv. 3
- Avoir minimum 15 ans (avant le 31 décembre de l'année en cours), maximum 30 ans
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap Marie-Pierre MICHAUD, la faisabilité, selon le handicap [marie-pierre.michaud@mfr.asso.fr](mailto:marie-pierre.michaud@mfr.asso.fr)

### OBJECTIFS

- Conseiller et vendre des produits alimentaires, des vins, et spiritueux
- Gérer un espace de vente
- S'adapter à différentes situations commerciales

### COMPÉTENCES VISÉES

- S'exprimer, communiquer et comprendre le monde
- Communiquer dans une langue étrangère en mobilisant ses savoirs langagiers et culturels
- Optimiser sa motricité, gérer sa santé et se socialiser
- Mettre en oeuvre un modèle mathématique et une solution informatique adaptés au traitement de données
- Situer l'activité de l'entreprise dans son environnement et s'intégrer dans son organisation
- Maitriser des éléments de gestion nécessaires à l'activité du technico-commercial
- Participer à la démarche mercatique de l'entreprise

- Conduire une relation commerciale en intégrant les spécificités des vins et spiritueux
- Acquérir, au niveau des vins et spiritueux, les connaissances spécifiques et techniques permettant de formuler des propositions argumentées de solutions technico-commerciales
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle

### CONTENU

- **Modules généraux** : français, documentation, éducation socioculturelle, histoire-géographie, sciences économiques et sociales, langue vivante (anglais), EPS, maths, informatique, physique-chimie, biologie-écologie
- **Modules professionnels** : étude opérationnelle du point de vente, expertise conseil en produits alimentaires, conduire une vente, optimiser le fonctionnement du rayon, entreprise, économie filière, gestion, machinisme, module d'adaptation professionnelle (MAP) sur la viticulture biologique

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance milieux professionnels (55 semaines en 3 ans) et séquences de formation à la MFR
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques, intervenants
- Suivi de stage individuel et tutorat en formation
- Passeport à l'étranger de 2 semaines en immersion professionnelle
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique





**BAC PRO TCVA**



NIV.  
**IV**

TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

## EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- Bac Pro TCVA PAB
- PIX, SST

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation : 16 CCF
- Epreuves terminales : écrites et orales

## DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- BTS Technico-Commercial
- Insertion dans la vie professionnelle, en qualité de salarié commercial, conseiller, vendeur, responsable de rayon
- Mention complémentaire sommellerie

## SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation et contrat d'apprentissage / Convention de stage
- Emargement des apprentis
- Carnet de liaison ou d'apprentissage

## ÉVALUATION DE L'ACTION

- Bilan de groupe et/ou individuel chaque fin de session MFR
- Bilan à chaud puis à froid après la formation

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Positionnement en formation sur dossier et entretien de motivation

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DURÉE

3 ans en alternance

35h/semaine, 1850h à la MFR pour les apprentis et 1900h à la MFR en formation initiale

### NOMBRE DE PLACES

25 places maximum (rentrée 2023 + tout au long de l'année)

## RESPONSABLE FORMATION

**Benoît MEFORT**

[benoit.mefort@mfr.asso.fr](mailto:benoit.mefort@mfr.asso.fr)

COÛT ANNUEL 2023-2024

### Formation initiale

Demi-pension - de 1653€ à 1912€

Pension complète - de 2440€ à 2785€

### Apprentissage

Demi-pension - de 589€ à 651€

Pension complète - de 694€ à 768€

**MFR**

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance  
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP  
5, rue de la Corvée de Mailly  
21200 RUFFEY-LES-BEAUNE  
03 80 26 61 44 • [mfr.grandchamp@mfr.asso.fr](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)

[www.mfr-grandchamp.fr](http://www.mfr-grandchamp.fr)