



**BTSA TC VBS**



Certificateur: Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – 04-11-2021

NIV.  
**5**

## TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

RNCP 36003

### PUBLIC CONCERNÉ

- Etre titulaire d'un Bac Professionnel, Général ou Technologique
- Signer un contrat d'apprentissage
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap, Julia DEVEVEY, la faisabilité, selon le handicap [mfr.grandchamp@mfr.asso.fr](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Positionnement en formation sur dossier et entretien de motivation
- Accompagnement à la recherche d'employeur
- Signer un contrat d'apprentissage

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

#### DURÉE

2 ans en alternance

35h/semaine

40 semaines à la MFR, 54 semaines en entreprise, 10 semaines de congés payés

#### NOMBRE DE PLACES

25 places maximum (rentrée 2026 + tout au long de l'année)

### OBJECTIFS

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

### 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 sociabiliser
- 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
- Maîtriser 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, bières 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

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR

...

*Etablissement engagé dans une démarche de développement durable*

# FORMATION EN APPRENTISSAGE



**BTSA TC VBS**



NIV.  
**5**

in  
f  
@mfr.grandchamp

## TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

### CONTENU

- **Modules généraux** : Accompagnement du projet personnel et professionnel, organisation économique, SESG, technique d'expression, de communication, d'animation et de documentation, langue vivante (anglais), EPS, mathématiques
- **Modules professionnels** : Traitement des données, technologies de l'information et du multimédia, SESG gestion d'entreprise et gestion commerciale, économie et techniques commerciales du champ professionnel Vins Bières et Spiritueux, projet commercial et actions professionnelles, champ professionnel « Vins, Bières et Spiritueux et autres boissons alcoolisées », enseignement d'initiative locale
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques
- Suivi de stage individuel et tutorat en formation
- Passeport à l'étranger de 2 semaines (MIL)
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique

### EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- BTSA TC VBS
- PIX, PRAP, B2
- SST

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation : 21 CCF
- Epreuves terminales : 1 écrit et 2 oraux

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- Licences pro, de commerce, de gestion, d'oenologie, bachelors
- Ecoles de commerce, de sommellerie
- Insertion dans la vie professionnelle

### SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation
- Contrat d'apprentissage
- Emargement des stagiaires
- Livret 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

### RESPONSABLES FORMATION

Marie-Pierre DAURELLE

Marie-pierre.daurelle@mfr.asso.fr

### COÛT ANNUEL 2026-2027

Pension complète : 92,35€/semaine

Demi-pension : 46,75€/semaine

(Pas de frais de scolarité et aides OPCO non déduites pour les apprentis)

**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

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



**AKTO**  
L'humain au cœur des services

l'op<sup>o</sup>scommerce  
Opérateur de compétences