

BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES (TCVA) PAR APPRENTISSAGE

Dans le cadre de son Unité de Formation par Apprentissage (UFA), l'Institut Saint Eloi de Bapaume a mis en place depuis Septembre 2015 un Bac Professionnel TCVA avec la collaboration du CFA Régional de Genech.



LA FORMATION

- Permettre aux jeunes de 16 à 25 ans d'acquérir un diplôme « Bac » (niveau 4).
- Entrer dans la vie professionnelle par la voie de l'apprentissage.
- Former des personnes qualifiées, aptes à gérer techniquement un rayon, aussi bien pour la vente en circuit court (artisans-commerçants, vente à la ferme, marchés) que pour la vente en moyenne et grande surface (hypermarchés, supermarchés et superettes).
- Acquérir les bases scientifiques et pratiques nécessaires pour commercialiser un produit alimentaire.
- Développer ses compétences dans les domaines de la communication, des techniques de vente et dans la connaissance des produits : gestion des stocks, animation des rayons, développement de la clientèle.



PROGRAMME

CAPACITES GENERALES

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

CAPACITES PROFESSIONNELLES

- C5. Conseiller le client sur les produits alimentaires.
- 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 techniques de vente de produits alimentaires.
- C10. Gérer un rayon de produits alimentaires dans le respect de la réglementation et de la sécurité.
- C11. Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires vendus dans une perspective de durabilité.
- C12. S'adapter à des enjeux professionnels particuliers.

MODALITES

DUREE DE FORMATION : 2 ou 3 ans

Entrée en Seconde Professionnelle : après une classe de 3ème ou une Seconde Générale

Entrée en Première Professionnelle : en étant titulaire d'un CAP ou d'un BEP ou en ayant achevé une classe de Seconde Bac Professionnel.

RYTHME DE L'ALTERNANCE PAR ANNEE

- 20 semaines en Centre de Formation
- 27 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés payés

EVALUATION :

- Contrôle continu (CCF) + Epreuves finales

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 25 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise du commerce alimentaire.

COÛTS

Frais de formation gratuits (financés par la Région)

CONTACT

INSTITUT SAINT ELOI UFA DE BAPAUME

36 rue Marcellin Gaudefroy - BP 20019
62452 BAPAUME CEDEX

Tél : 03.21.07.14.20

Fax : 03.21.24.93.75

Mail : bapaume@cneap.fr

<http://www.institut-sainteloi-bapaume.fr>



LA REMUNERATION DE L'APPRENTI

Un apprenti est un salarié et à ce titre, il bénéficie d'un salaire, de congés payés, d'une sécurité sociale et d'une retraite.

Le salaire dépend de son âge et son année de contrat :

Age de l'apprenti	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	3 ^{ème} Année
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
18/20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et +	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC



LES AIDES AUX APPRENTIS

La Région Nord Pas de Calais soutient financièrement l'apprentissage par différentes aides.

AIDE A L'EQUIPEMENT

Un chéquier équipement d'une valeur de 200 € est envoyé à tous les apprentis (demande à faire en début d'année scolaire). Ce chéquier est composé de bons d'achats de 5 et 10 € valables auprès de nombreux commerçants partenaires.

AIDE AU TRANSPORT ET A L'HEBERGEMENT

Cette aide annuelle est calculée selon la distance entre le domicile et le centre de formation.

- Moins de 5 km : 0 €
- Entre 6 et 25 km : 160 €
- Entre 26 et 50 km : 230 €
- Entre 51 et 75 km : 320 €
- Entre 76 et 100 km : 430 €
- Plus de 100 km : 560 €

AIDE A LA RESTAURATION

Pour tous les apprentis, la Région verse 1,50 € par repas du midi en formation. Pour les apprentis internes, une aide supplémentaire d'1,50 € est versée pour les repas du soir en formation.

FONDS DE SOLIDARITE DES APPRENTIS

Ce fonds permet à tout apprenti qui rencontre une difficulté exceptionnelle de solliciter son CFA pour obtenir une aide financière.

DEBOUCHES & POURSUITE D'ETUDES

Le secteur de la vente et du commerce recrute en nombre et permet à ceux qui ont la motivation, une progression rapide en terme de rémunération et de responsabilités.

L'accompagnement du CFA Régional de Genech peut aller plus loin encore, en proposant sur ses antennes de Lesquin et Hoymille le BTSA « Technico-Commercial en Produits Alimentaires et Boissons » qui forme des commerciaux à compétence technique (savoir-faire et connaissance des processus de fabrication). Cinq fonctions essentielles caractérisent leur activité : la vente de solutions technico-commerciales, le développement de clientèle, la gestion de l'information technique et commerciale, le management commercial, la mise en œuvre de la politique commerciale.

CONTENU DE LA FORMATION

Matières	Classe de Seconde
EG1 Français	120 h
EG1 Economie Générale	20 h
EG2 Anglais	60 h
EG3 E.P.S.	40 h
EG4 Mathématiques	120 h
EP1 Techniques Commerciales	100 h
EP2 Techniques Commerciales	100 h
EP3 Produits	120 h
Activités Pluridisciplinaires	20 h
TOTAL	700 h

Matières	Classe de Première	Classe de Terminale
MG1 Langue française et compréhension du monde	140 h	130 h
MG2 Langue et culture étrangère	50 h	60 h
MG3 Education Physique et Sportive	50 h	50 h
MG4 Culture scientifique et technologie	130 h	130 h
MPI De l'origine du produit à sa commercialisation	60 h	60 h
MP2 Mercatique	30 h	40 h
MP3 L'entreprise dans son environnement	40 h	35 h
MP4 Gestion commerciale d'un espace de vente	30 h	35 h
MP5 Techniques de vente	40 h	50 h
MP6I Pratiques prof. liées aux produits alimentaires	40 h	50 h
MP7 Terroir et qualité des produits alimentaires	40 h	30 h
Module d'Adaptation Professionnel	30 h	25 h
Soutien	10 h	35 h
TOTAL	690 h	730 h