



## BTSA TECHNICO-COMMERCIAL SPÉ PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

### OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/POURSUITE D'ÉTUDE

**Objectifs** : il s'agit de former des responsables commerciaux, des chef(fe)s de secteurs... en produits alimentaires et boissons non alcoolisées.

- Participe à l'élaboration et à la mise en œuvre de la stratégie commerciale,
- anime une équipe,
- organise l'activité commerciale,
- aide à la mise en place de la communication interne et externe,
- esprit commercial (négociateur-conseiller-vendeur),
- compétence et connaissance en technique «produit».

Pour devenir chef(fe) de secteur dans l'industrie des viandes, du poisson, des fruits et légumes, des corps gras, du lait, des céréales, des boissons (hors vins et spiritueux), chef(fe) de rayon, animateur de ventes, acheteur(se)/vendeur(se) spécialisé(e).

**Environnement et activités du métier** : le/la candidate peut être confronté(e) au port de charges, aux horaires décalés et travailler le week-end.

**Débouchés/poursuite d'études** : le BTSA conduit vers la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant une licence professionnelle.

### DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

**Diplôme** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.

**Validation** : évaluation à 50% en contrôle en cours de formation (CCF) et à 50% lors des épreuves terminales. Le diplôme peut aussi être préparé en apprentissage.

**Délai d'accès à la formation**: nous consulter.

## CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

**Public ciblé** : demandeurs (euses) d'emploi inscrit(e)s à Pôle Emploi ou salarié(e)s en poste, souhaitant une montée en qualification ou en reconversion professionnelle.

**Pré-requis** : justifier d'un diplôme de baccalauréat , d'un titre ou diplôme de niveau 4 inscrit au RNCP, du Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires/ **OU** / Avoir suivi une formation complète conduisant à l'un des grades, titres ou diplômes précités / **OU** / pouvoir justifier au démarrage de la formation de l'équivalent de deux années d'activité professionnelle à temps plein .

**Procédure d'admission** : les candidat(e)s sont reçu(e)s individuellement par le centre pour :

- Une évaluation des pré-requis : test spécifique au secteur.
- Un entretien de motivation (formation, expérience professionnelle/projet du candidat sont abordés).
- La constitution du dossier administratif (en fonction du financement).

**Délai d'accès à la formation**: nous consulter.

## STATUTS / INDEMNISATION/FINANCEMENT DE LA FORMATION/ FRAIS PÉDAGOGIQUES ÉVENTUELS

La formation est accessible à l'ensemble des salariés, aux chefs d'entreprise et particuliers dans le cadre d'une professionnalisation en vue d'une réorientation professionnelle ou d'un projet personnel.

Les financements mobilisables (dont CPF-Compte Personnel de Formation, Projet de Transition Professionnelle et contrat de professionnalisation) sont liés au statut du /de la candidat(e). Un devis adapté à la situation de chaque candidat est fourni à la demande.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de formation** : formation en 1 an ou 2 ans suivant le dispositif de financement suivi.

Le cursus alterne formation en centre (1350h maximum) et périodes en entreprise.

Possibilité de suivi partiel : durées en centre et en entreprise liés au parcours suivi (nous consulter).

**Date prévisionnelle de démarrage de la formation intégrale : septembre 2021**

**Modalités d'évaluation** : l'évaluation se déroule entièrement en contrôle continu. Les épreuves prennent la forme d'un entretien d'explicitation effectué à partir de situations professionnelles caractéristiques du métier préparé. Chaque situation d'évaluation (certificative) vise donc à évaluer une capacité.

Délivrance, sous le contrôle d'un jury, un diplôme (en cas de validation totale).

**Modalités d'adaptation à la formation** : le parcours de formation est adapté suite au positionnement réalisé préalablement à l'entrée en formation : réduction de parcours en cas de Validations d'Acquis Académiques (VAA) ou suite aux épreuves de certification proposées en début d'action, adaptation de parcours au vu des résultats aux tests ou du projet individuel du candidat.

**Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:**

- Formateurs techniques spécialisés dans le génie alimentaire, la comptabilité-gestion, titulaires de BTS à Master en commerce. Ils sont formés aux modalités de formation et d'évaluation des épreuves.
- Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.
- Mise à disposition de salles de formation, Centre de Documentation et d'Information (CDI). Un centre de ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), salle informatique.
- Une salle de Travaux Pratiques (vente). Boutique dans laquelle sont vendus tous les produits fabriqués sur le site / chambre froide pour produits finis / vitrines réfrigérées pour le magasin et pour les marchés. Balance, caisses enregistreuses, couteaux, poste de lavage des mains réglementaire.

## CONTENU DE LA FORMATION

**Enseignements généraux :**

- Langue française, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (français, histoire géographique, ESC).
- Langue et culture étrangère.
- Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi (EPS et biologie).
- Culture scientifique et technologique (mathématiques, informatique, physique, chimie).

**Enseignements professionnels :**

- Techniques de vente.
- Marketing.
- Environnement du point de vente, merchandising du produit.
- Connaissance des produits alimentaires.
- Animation d'équipe.

### ACCOMPAGNEMENT EN FORMATION

Pendant toute leur formation les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individuel (accompagnement administratif, social, pour la recherche de stage et d'emploi). Les personnes relevant de handicap (Reconnaissance en qualité de travailleur(se) handicapé(e)) se voient proposer un service renforcé (en particulier, démarches en vue d'adaptation d'épreuves,...). Pour toute demande d'aide, contacter la référente handicap: Dominique Baras.

### PARTENARIATS

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation ,organismes professionnels, intervenants en formation...).

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES


- Cours au CFPPA situé sur le site du lycée des 3 Chênes à Le Quesnoy.
  - Accès : lycée desservi par plusieurs réseaux d'autobus : liaisons avec Aulnoye-Aymeries, Avesnes Sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.
  - Gare SNCF à proximité (1km).
  - Possibilité de restauration sur place :
- tarifs 2021 : demandeurs d'emploi : 4,40 € le déjeuner, autres statuts : 7,80 €.
- Places de parking à proximité de l'établissement.


Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

## CFPPA-UFA du Nord - site de Le Quesnoy

17, rue des Tilleuls  
59530 Le Quesnoy

contact : Alain Lambert

 03 27 20 07 40

 [cfppa.le-quesnoy@educagri.fr](mailto:cfppa.le-quesnoy@educagri.fr)

 [www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)





# WAGNONVILLE

## CAMPUS SCIENCES TERRE & VIE



**AGRICULTURE & ÉLEVAGE**



**ALIMENTATION & BOISSONS**



**ENVIRONNEMENT & EAU**



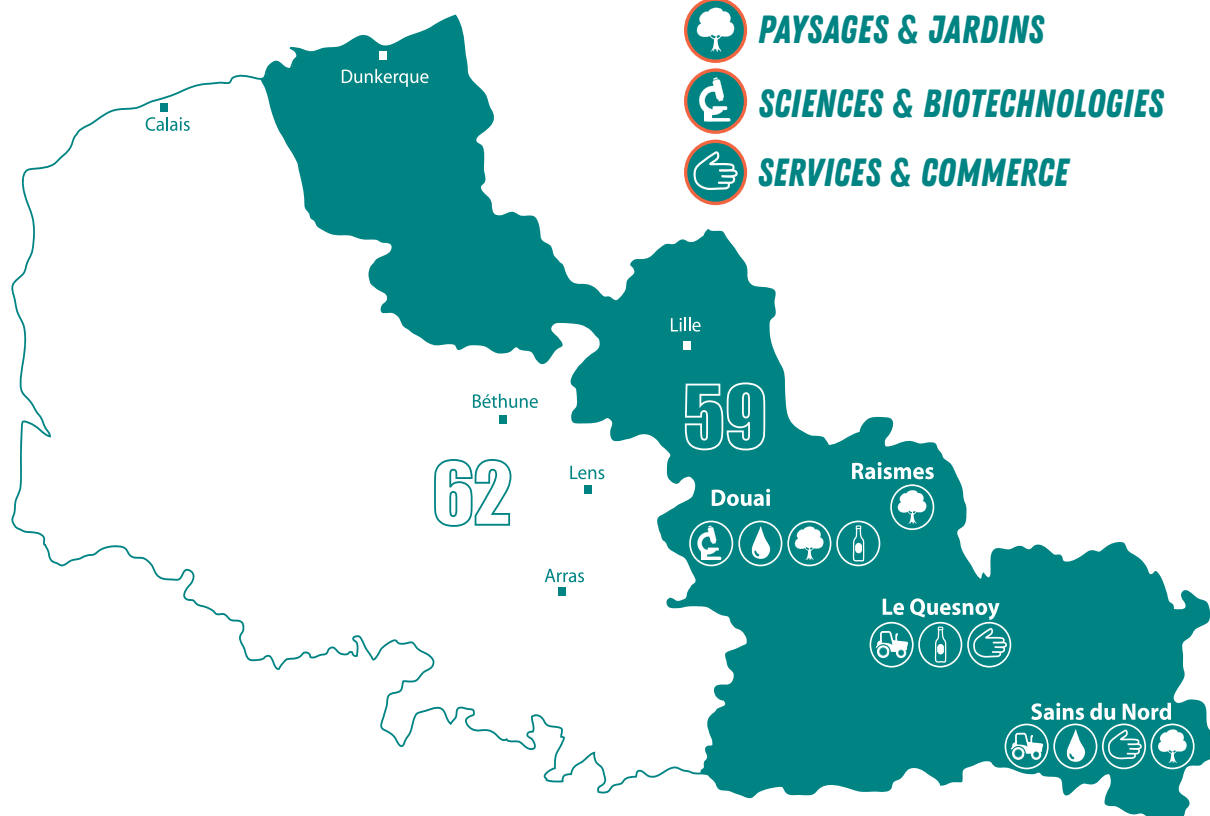
**PAYSAGES & JARDINS**



**SCIENCES & BIOTECHNOLOGIES**



**SERVICES & COMMERCE**



**DOUAI** Lycée Biotech / CFPPA-UFA du Nord

458 Rue de la Motte Julien - 59500 Douai - Tel 03 27 99 75 55

*Formations scolaires, formation continue, apprentissage*

**LE QUESNOY** Lycée des 3 Chênes / CFPPA-UFA du Nord

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy - Tel 03 27 20 07 40

*Formations scolaires, formation continue, apprentissage*

**RAISMES** CFPPA du Nord (Contact siège DOUAI)

Avenue du château - 59590 Raismes - Tel 03 27 99 75 54

*Formation continue*

**SAINS DU NORD** Lycée Charles Naveau / CFPPA-UFA du Nord

52 Rue Jean-Baptiste Lebas - 59177 Sains du Nord - Tel 03 27 59 15 54

*Formations scolaires, formation continue, apprentissage*

Contact/Renseignements :

**www.wagnonville.fr**