



BAC PROFESSIONNEL TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION

OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

Objectifs : il s'agit de former des vendeur(se)s spécialisé(e)s en produits frais (réception, organisation du rayon, postures, approvisionnement de la marchandise dans le respect de la réglementation de l'hygiène alimentaire, conseil client..).

- elle/il anime et gère un rayon de produits frais à partir d'objectifs conjointement fixés avec son maître d'apprentissage,
- elle/il doit veiller au respect de la réglementation relative à la conservation des produits,
- elle/il gère la réception, l'organisation et l'approvisionnement de la marchandise,
- elle/il participe à la vente et à la qualité du service rendu à la clientèle.

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

Débouchés/poursuite d'études : le Bac Pro oriente vers la vie active mais il est possible à certaines conditions de continuer à se former en préparant un BTSA TC ou une licence professionnelle.

DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

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

Baccalauréat Professionnel Agricole de niveau 4.

Validation : 50 % d'évaluation Contrôle en Cours de Formation (CCF) et 50 % en épreuves terminales. Le diplôme peut également être préparé en formation continue (contact T : 03.27.20.07.40).

CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

Public ciblé : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus (entrée possible à partir de 15 ans si sortie d'une classe de 3^{ème})/ pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

Pré-requis : maîtrise des savoirs de base,

- entrée en seconde professionnelle Conseil Vente après une classe de 3^{ème}, pour le parcours 3 ans.
- entrée en première professionnelle TCVA : être titulaire d'un CAP ou d'un BEP / avoir achevé une classe de 2^{nde} générale et technologique ou une 2^{nde} de bac professionnel ou technologique pour le parcours 2 ans.

Procédure d'admission : Entretien de motivation et vérification des pré-requis / nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

Délai d'accès à la formation: dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Plan de formation 3 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 620 h de cours au centre en 2^{nde}/ en 1^{ère} : 660 h/ en Terminale : 700 h selon le calendrier d'alternance.

Le rythme de l'alternance : 2 jours/semaine (lundi et mardi) au centre de formation (aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise notamment en fin de semaine).

- 16 heures au centre de formation par semaine,
- 19 heures en entreprise/semaine.

Modalités d'évaluation : L'évaluation porte sur 2 types de capacités : des capacités générales et des capacités professionnelles. Les épreuves, en cours de formation, se déroulent à travers des oraux, des écrits, des entretiens d'explicitation, et des situations professionnelles significatives.

Modalités d'adaptation à la formation : suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/ parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat.

Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

- Les intervenants sont 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.
- Des visites d'entreprises fréquentes.

CONTENU DE LA FORMATION :

Enseignements généraux :

- Langue française, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (français, histoire géographie, 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 - économie - gestion
- Environnement du point de vente, merchandising du produit.
- Connaissance des produits alimentaires.
- Animation d'équipe.

STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «*statut/rémunération/financement de la formation/aides financières*».

PARTENARIATS

Partenariat privilégié mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage, intervenants en formation...).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée des 3 Chênes de Le Quesnoy.
- Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus : liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes. Gare sncf à proximité (1km).
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs). service de restauration - Demi-pension, internat possible Filles et Garçons,
- 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
cfa.le-quesnoy@educagri.fr



www.wagnonville.fr

