



BAC PRO TCVA/ Technicien Conseil Vente en Alimentation

OBJECTIFS

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..).

CONDITIONS D'ADMISSION

En apprentissage : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus / pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

En contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge.

Prérequis : sans condition de diplôme / 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.

Modalité d'accès : candidature spontanée. Entretien de motivation et vérification des prérequis. Nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

Délai d'accès à la formation : dans les 3 mois qui suivent le début de contrat d'apprentissage/ dans les 2 mois pour un contrat de professionnalisation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée : 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/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 :

VAA-Validation d'Acquis Académiques

Candidats RQTH : allongement du parcours possible,

Soutien individualisé selon besoins.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- cours théoriques et pratiques

- 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.

-Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Bac Professionnel Agricole de niveau 4.

Validation : 50 % d'évaluation Contrôle en Cours de Formation (CCF) et 50 % en épreuves terminales.

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 ..

PARTENARIATS

Un partenariat avec les professionnels du secteur du commerce.

STATUT/FINANCEMENT/AIDES

Formation rémunérée : se reporter à la fiche descriptive du site internet : [onglet Infos pratiques/apprentissage](#)

Apprentissage : Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti, nombreuses aides à l'apprentissage

Formation Continue : Selon devis

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.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au centre de formation situé 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.

Pré- inscription



SCAN ME

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

www.wagnonville.fr

