



# CFPPA-UFA

## Le Quesnoy

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy

CONTACT : Alain Lambert / responsable de site

cfppa.le-quesnoy@educagri.fr

03.27.20.07.40

wagnonville.fr



Pré Inscription



**BAC PRO TCVA /** Technicien Conseil Vente en Alimentation  
Par Alternance - Niveau 4 / CODE RNCP 35185



### 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.



### 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** :

- entrée en seconde professionnelle Conseil Vente après une classe de 3ème, pour le parcours 3 ans.

- entrée en première professionnelle TCVA : être titulaire d'un CAP ou d'un BEP / avoir achevé une classe de 2nde générale et technologique ou une 2nde de bac professionnel ou technologique pour le parcours 2 ans

**Modalité d'accès** :

- candidature spontanée

- entretien de motivation, vérification des prérequis.

- nécessité de conclure un contrat avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche 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.

**+ de Renseignements**

Contactez le centre de formation (CFPPA-UFA) au 03.27.20.07.40.



### MOYENS PÉDAGOGIQUES /

- **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.

- **Hall de transformation agroalimentaire**

Atelier de fabrication de produits alimentaires divers (pâtisseries, jus de fruit, produits de boulangerie...)

Réalisation des travaux pratiques liés aux formations en agroalimentaires et bio-industrie en respectant les procédures, les modes opératoires d'utilisation des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Fromagerie**

Atelier de transformation laitière qui fabrique des yaourts (brassés et étuvés) et des fromages à base de lait de vache de race bleue du Nord : Pavé Bleu, Tomme du Quesnoy, Bimberlot, Vauban, Mimolette.

- **Visites et partenariats avec des entreprises** de la filière.

- **Les périodes de stages** font l'objet de visites de la part de l'équipe pédagogique.

### INFORMATIONS PRATIQUES /



- Cours au centre de formation

- Accès : l'établissement est desservi par plusieurs réseaux d'autobus (réseau arc en ciel lignes 403 / 404 ...), liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.

- Gare SNCF à proximité : navette de la gare au lycée ou à pieds (en moins de 10 minutes).

- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site, demi-pension, internat (nous consulter).

- Places de parking à proximité de l'établissement.

- Site accessible aux personnes en situation de handicap



### FINANCEMENT / AIDES

**Formation rémunérée /**

cf : grille de salaire apprentissage sur notre site Internet, [onglet Infos pratiques/apprentissage](#)

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

**Formation Continue** : Selon devis

**IMMERSION POSSIBLE,  
PRENDRE CONTACT AVEC LE CENTRE**



## ORGANISATION DE LA FORMATION /

**Durée :** 3 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 620h de cours au centre en 2nde/ 660h en Première/ 700h en Terminale, 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.



## DIPLÔME/ VALIDATION DE LA FORMATION

**NATURE DU DIPLÔME :** Diplôme national d'état du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la souveraineté alimentaire.

**DURÉE DE LA FORMATION :** 2 ans

**OBTENTION DU DIPLÔME :** 50 % d'évaluation Contrôle en Cours de Formation (CCF) et 50 % en épreuves terminales.

| 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  |



## APRÈS LA FORMATION /

### NIVEAU DE SORTIE :

Bac Professionnel Agricole de niveau 4

### POURSUITE D'ÉTUDES :

il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant un :

- BTS TC (Technico commercial). Accessible en apprentissage sur le site de l'établissement.

### DÉBOUCHÉS

Le diplôme conduit à la vie active vers un emploi dans le domaine de la vente de produits alimentaires et de vins et spiritueux également en grande distribution alimentaire et dans une grande variété de commerces (charcuterie, épicerie, primeurs, crèmerie fromagerie,...).

Avec de l'expérience et une formation complémentaire, possibilité d'accéder à un poste de responsable de rayon ou de gérant de magasin.



CFPPA-UFA  
INDICATEURS/  
CONDITIONS DE VENTE