



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



BTSA TC/ Technico Commercial *Secteur Alimentation et boissons*
Par Alternance - Niveau 5 / CODE RNCP 36003



OBJECTIFS/

Former des responsables commerciaux, des chef(fe)s de secteurs...en alimentation et boissons non alcoolisées ou faiblement alcoolisées (cidre et bière). L'option « alimentation et boissons » apporte une large connaissance des produits alimentaires et des boissons (hors vins et spiritueux) et de leurs filières de production et de fabrication.

La formation développe les compétences pour mettre en œuvre une stratégie commerciale, optimiser les relations avec clients et fournisseurs..., prospecter le portefeuille client. L'apprentissage des techniques de négociation sert à conclure les offres d'achats et de ventes. Les élèves apprennent à organiser et animer des opérations commerciales et un espace de vente, de manière à garantir son attractivité. Les futurs professionnels acquièrent le savoir-faire pour encadrer, former et motiver une équipe. Les enseignements de marketing préparent à assurer la gestion informatique et logistique des clients, des approvisionnements et des stocks.



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 :

- être titulaire d'un diplôme de Niveau 4 (BAC)

Modalité d'accès :

- via **PARCOURSUP** ou 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...)

- **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.



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

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

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



ORGANISATION DE LA FORMATION /

Durée : 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation.
675h en Première année / 675h en Terminale, selon le calendrier d'alternance.

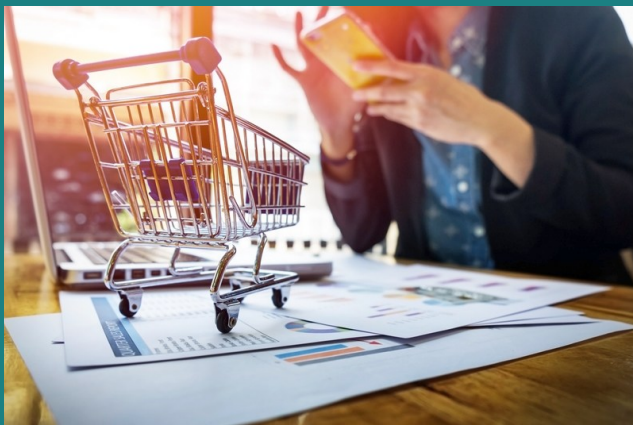
Le rythme de l'alternance : 2 jours/semaine (lundi et mardi) au centre de formation (aménagement de l'emploi du temps de façon à prendre en compte les périodes de forte activité de l'entreprise notamment en fin de semaine).

- 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, Education Socio-Culturelle)

Langue et culture étrangère : anglais

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

Gestion économique de l'entreprise

Marketing - économie - gestion

Environnement du point de vente, merchandising du produit

Connaissance des produits alimentaires

Animation d'équipe

→ APRÈS LA FORMATION /

NIVEAU DE SORTIE :

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5

POURSUITE D'ÉTUDES :

il est possible, à certaines conditions, de continuer à se former en préparant une licence professionnelle ou intégrer une grande école après une classe prépa.

DÉBOUCHÉS

Les titulaires du BTS technico-commercial *option alimentation et boissons* peuvent exercer une activité commerciale dans des entreprises de production agroalimentaire ou dans des structures commercialisant des produits d'alimentation et des boissons (entreprises de commerce, grandes surfaces alimentaires, commerces indépendants, grossistes, entrepôts, centrales d'achat, magasins de producteurs, marchés...)

en tant que : chef/fe de rayon, commerçant/e en alimentation, commercial/e itinérant/e ou sédentaire, technico-commercial/e en agroalimentaire...



CFPPA-UFA
INDICATEURS/
CONDITIONS DE VENTE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région
Hauts-de-France

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

WAGNONVILLE
Campus Sciences Terra et Vie

CFA
AGRICOLE PUBLIC
DES HAUTS-DE-FRANCE