

▶▶▶ OBJECTIFS :

Le bac pro TCAV permet de former des salariés **hautement qualifiés**. Le technicien conseil vente en alimentation **optimise l'espace de vente**. Il gère les stocks, les approvisionnements et la mise en rayon. Il met en œuvre et organise des **activités commerciales**. Il s'adapte aux évolutions des modes de consommation et de commercialisation. Il propose des solutions commerciales en réponses à différents segments de clients en cohérence avec le **développement durable**. Il a pour finalité de **développer le chiffre d'affaires** du point de vente. Il **anime son équipe** dans le cadre de la stratégie commerciale de l'entreprise. Il exerce un rôle de conseil auprès de la clientèle. Il informe sur les caractéristiques culturelles, gustatives et nutritionnelles des produits ainsi que sur leur mode de consommation. Il applique au quotidien la réglementation commerciale et les normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

▶▶▶ LE DIPLÔME :

Le brevet d'études professionnelles agricole « conseil-vente » : uniquement pour les élèves issus de seconde pro, l'examen du BEPA est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation à la fois sur l'année de seconde et de l'année de 1^{re} bac pro.

Le bac pro « technicien conseil vente en alimentation » : l'examen du bac pro comporte 7 épreuves obligatoires et le cas échéant une épreuve facultative. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé à la fois :

- En épreuves par contrôles en cours de formation (sur les 2 années de 1^{re} et de terminale)
- En épreuves terminales

▶▶▶ CONDITIONS D'ADMISSION :

Sont admis en 2nde

- Élèves de 3^e
- Élèves qui souhaitent se réorienter par dérogation

Sont admis en Première Bac pro

- Élèves de 2nde pro « conseil-vente »
- Élèves de 2nde générale et technologique et les élèves titulaire du CAPA par dérogation



2nde
1 an
29 heures/
semaines
30 semaines
au lycée
6 semaines
de stage
en entreprise

1^{re} et terminale

2 ans
30 heures/
semaines
28 semaines
au lycée
8 semaines
de stage en
entreprise/an

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
lpa.jonzac@educagri.fr
<http://agrocampus17.fr>

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BTSA technico-commercial en alimentation et boissons
- BTSA technico-commercial en vins et spiritueux
- Certificats de spécialisation responsable technico-commercial

DÉBOUCHÉS :

- Chef de rayon
- Technico-commercial
- Attaché commercial
- Adjoint des ventes
- Chargé de clientèle
- Responsable commercial
- Chef des ventes

ORGANISATION DE LA FORMATION :

2nde professionnelle :

- 6 semaines de stages professionnels en entreprise + 1 semaine de stage collectif + 1 semaine de pratique encadrée
- **Enseignement professionnel** : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- **Enseignement général** : 8,5h de cours + 5,5h de TP-TD/semaine

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

découverte des produits du terroir de la région Nouvelle Aquitaine

1^{re} / terminale professionnelles :

- 16 semaines de stages en entreprise + 1 semaine de pratique encadrée + 1 semaine de stage collectif
- **Enseignement professionnel** : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- **Enseignement général** : 10h de cours + 4h de TP-TD/semaine

Module d'Adaptation Professionnel : organisation d'un évènement autour du goût

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Marché de producteur
- Insertion professionnelle

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.

