

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

en 3 ans

Technicien Conseil Vente en Alimentation Présenzo

"Cultivons notre intelligence autrement"

Objectifs

Former des vendeurs conseils capables de :

- maîtriser les techniques générales de vente et de marketing
- être des spécialistes en vente de produits alimentaires en intégrant les règles d'hygiène et de sécurité
- conseiller le client sur les qualités gustatives et nutritionnelles du produit.

Insertion professionnelle

- · Chef de rayon ou adjoint
- Responsable de commerce
- Chargé de clientèle
- Responsable de vente en circuit court
- Attaché commercial
- Vendeur en grande distribution

Admission

Pour la 2^{nde} Pro : être issu d'une classe de 3^{ème} ou

3ème prépa pro

Pour la 1ère Pro : être issu d'une classe de 2^{nde} générale ou titulaire d'un CAP Vente











Consession Service

Organisation de la formation

Enseignement Général			Enseignement Professionnel		
Disciplines	Heures/semaine		Disabilinas	Heures/semaine	
	2 ^{nde} Pro	Bac Pro	Disciplines	2 ^{nde} Pro	Bac Pro
Français	2h	2h	Sciences économiques	1h	
Documentation		30mn	Gestion commerciale	6h30	4h
Langue Vivante	2h	2h	Gestion de l'entreprise et de l'environnement		1h30
Histoire-Géographie	1h	1h30	Génie Alimentaire	2h30	3h30
Education Socio-Culturelle	1h	1h30	Biochimie/Microbiologie	1h30	45mn
Education Physique et Sportive	2h	2h	Sciences et techniques professionnelles	1h	1h
Mathématiques Informatique	3h	2h30	Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement	3h	2h
Biologie-Ecologie	30mn	2h	Activités pluridisciplinaires	1h	2h
Physique-Chimie	1h	1h15	- K		•

Chantier Ecole: 30h

Education à la santé et au développement durable : 30h



Option voile:

3h le mercredi après-midi

Validation de la formation

BEPA Vente : Uniquement en contrôle continu, validation sur la 2^{nde} et la 1^{ère} 95% de réussite*

Bac Pro : 50% en contrôle continu et 50% en épreuves terminales (4 épreuves écrites et 1 orale) 80% de réussite*

*en moyenne sur les 4 dernières années

3ème de l'Enseignement Agricole (3ème EA)

Seconde Pro VENTE

Première Pro TCVA

Terminale Pro TCVA

4 à 6 semaines de stage

14 à 16 semaines de stage

Certification BEPA VENTE à l'issue de classe de 1ère

Bac Pro TCVA

Possibilité d'une période de formation en milieu professionnel dans un autre secteur de la vente

Poursuites d'études

BTSA Technico-commercial

BTS Management des Unités Commerciales (MUC)

BTS Négociations Relations Clients (NRC)

BTSA Sciences et Technologies des Aliments (STA)

Transports scolaires assurés par la CTM

Les cours se déroulent les lundi mardi jeudi vendredi de 7h à 12h et de 13h30 à 16h30 avec restauration scolaire Le mercredi de 7h à 12h sans restauration scolaire

Quartier Four à Chaux - 97231 LE ROBERT

Tél: 0596 65 10 43

email: lpa.le-robert@educagri.fr Site web: eplefpa-lerobert.educagri.fr

