

Bac professionnel TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation

En
apprentissage

→ Les objectifs de la formation

- Valider le BAC Professionnel TCVA, niv.4, au cours des 3 années de formation
- Appréhender le fonctionnement des structures commerciales
- Comprendre et acquérir des compétences en techniques de vente dans la gestion des produits, l'animation d'un point de vente, les techniques de vente
- Former des vendeurs conseils à doubles compétence : maîtrise des techniques générales de la vente et spécialisation de la vente de produits alimentaires

→ L'apprentissage

En alternance école/entreprise :

- Après signature du contrat d'apprentissage, le jeune a un statut de salarié dans une entreprise de vente en alimentation. Le temps de travail de l'apprenti est identique à celui des autres salariés incluant le temps de présence à la MFR. C'est l'employeur qui est responsable de la planification des congés, de tout accident de travail survenu dans l'entreprise ou à la MFR, du financement de la formation.
- Le contrat d'apprentissage est destiné aux jeunes de 16 à 29 ans (15 ans si la 3^{ème} a été terminée). A partir de 16 ans, l'apprenti gagne entre 27 à 67 % du SMIC selon l'âge et la classe (à partir de 21 ans de 53 à 78 %).

→ Les matières

Enseignement général : Français-Anglais-Pratiques des activités physiques-Mathématiques-Physique-chimie-Histoire géographie-Education socioculturelle-Economie

Enseignement professionnel : De l'origine du produit à sa commercialisation-Mercatique-L'entreprise dans son environnement-Gestion commerciale d'un espace de vente, Terroir et qualité des produits alimentaires, ...

Les + de la formation : Formation Sauveteur Secouriste au Travail-Voyages d'études, ...

→ Débouchés : BTS Management Commercial Opérationnel, BTS Technico-Commercial Agroalimentaire et boissons, certificats de spécialisation, vie active, ...

