

BAC PRO Technicien Conseil Vente Produits Alimentaires et Boissons

Possibilité de se former en alternance
➤ Contrat d'apprentissage
➤ En stage

MFR CFA LE TERRA



<https://mfr-leterra.fr/>



<https://www.facebook.com/mfrleterra>



MFR Le Terra



mfrleterra

N°RNCP : 35 185

Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Publication JO : 23 Mai 2021

PRÉREQUIS

Ⓞ Être issu(e)

d'une classe de 3^{ème}



Seconde

d'une classe de seconde ou titulaire d'un CAP (niveau 3)



Première

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ⓞ Objectifs

DÉCOUVRIR

Les secteurs professionnels de la vente

ACQUÉRIR

Des savoir être et des savoirs faire répondant aux exigences du monde professionnel

DÉVELOPPER

De l'autonomie et de la prise de responsabilités

DURÉE DE LA FORMATION

Ⓞ 1900 heures sur 3 ans, soit :

Seconde

16 semaines de formation

Première

18 semaines de formation

Terminale

19 semaines de formation

Début de la formation en fonction du planning fourni

CONTENU DE LA FORMATION

Ⓞ 8 blocs de compétences

- ✓ Conseiller le client sur les produits alimentaires
 - ✓ Situer l'entreprise dans son environnement socio-professionnel
 - ✓ Communiquer en situation professionnelle
 - ✓ Organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise
 - ✓ Mettre en œuvre des techniques de vente de produits alimentaires
 - ✓ Gérer un rayon de produits dans le respect de la réglementation et de la sécurité
 - ✓ Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires
 - ✓ S'Adapter à des enjeux professionnels particuliers
- + Un enseignement général

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Ⓞ Modalités d'évaluation en classe de Première et de Terminale :

- ✓ En CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- ✓ Et en épreuves terminales

ENTREPRISES**D'ACCUEIL**

⊙ 4 stages en Seconde et 4 stages en Première dont 3 obligatoire en alimentaire et en boissons.

⊙ 3 stages en Terminale.

- ✓ Grande distribution alimentaire : hypermarché, supermarché, superette... .
- ✓ Magasins spécialisés : chocolaterie, épicerie fine, poissonnerie, boucherie-charcuterie, fine, boulangerie.

**67 % de réussite
au BAC en 2023**

*Une équipe à votre disposition
pour vous accompagner
dans votre recherche d'entreprises*

PLUS

- ⊙ Accompagnement personnalisé
- ⊙ Séjour pédagogique
- ⊙ SST
- ⊙ Adaptation de la formation et accessibilité des locaux aux personnes en situation d'handicap
- ⊙ Projet laïcité, mise en place d'un marché de Noël, vente de produits locaux au sein de la MFR
- ⊙ Mise en place de projets

LES DIFFÉRENTS**DÉBOUCHÉS**

⊙ Les débouchés :

Poursuite d'études

- ✓ B.T.S. M.C.O. (Management Commercial Opérationnel)
- ✓ B.T.S. N.D.R.C. (Négociation Digitalisation Relation Clientèle)
- ✓ B.T.S. Assistant de gestion PME-PMI
- ✓ B.T.S. Banque, Assurance,
- ✓ B.T.S. Technico-Commercial

Emploi

- ✓ Chef de rayon
- ✓ Responsable de magasin
- ✓ Responsable de rayon

MODALITÉS

- ⊙ Formation en présentiel
- ⊙ Places maximums : 25

ESPACE**APPRENTISSAGE**

⊙ **Peggy CHESSERON**

📧 : peggy.chesseron@mfr.asso.fr

⊙ **Brigitte CLISSON**

📧 : brigitte.clisson@mfr.asso.fr

⊙ **Nathalie CRITON**

📧 : nathalie.criton@mfr.asso.fr

⊙ **Daphné MARCHAND**

📧 : daphne.marchand@mfr.asso.fr

TARIFS**APPRENTISSAGE**

- ⊙ **Demi-Pension** : 42.50 € / semaine
- ⊙ **Interne** : 130.50 € /semaine

FORMATION INITIALE

- ⊙ **Seconde** : 1980 € / année scolaire
- ⊙ **Première** : 2085 € / année scolaire

Document mis à jour le 19/01/2024