

**BAC PROFESSIONNEL TCVA –
Cycle Seconde professionnelle Conseil-vente**

Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

Sous statut scolaire

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

RNCP	Nom : BAC PRO - Technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons) Certificateur : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE Numéro RNCP : RNCP35185 Date d'enregistrement de la certification : 04 Janvier 2021
Public concerné, nombre	Jeunes sortant d'une classe de 3 ^{ème}
Prérequis	Avoir réalisé une classe de 3^{ème}
Modalités d'accès	Entretien de motivation avec un formateur
Présentation générale (Problématique, intérêt)	Les emplois relèvent à la fois de la fonction vente et de la fonction conseil auprès d'une clientèle de particuliers selon la stratégie commerciale de l'enseigne en respectant la réglementation du commerce et les règles d'hygiène et de sécurité. Le vendeur en alimentation et en vins et spiritueux valorise son expertise produit dans la vente. Il est le premier contact de la clientèle et porte l'image de marque de l'entreprise dans laquelle il travaille. Son excellente connaissance des produits lui permet de conseiller ses clients en fonction de leurs besoins. Il apporte soin et créativité à la présentation des produits sur les étals et dans les vitrines.
Objectifs	A l'issue de sa formation, il est capable de réaliser les activités suivantes : - Découvrir le secteur de la vente en particulier de la vente de produits alimentaires et boissons - Acquérir un début de professionnalisation - Confirmer son projet professionnel - Découvrir les réalités professionnelles - Développer sa pratique de savoir-faire : savoir-faire gestuels et utilisation de matériels, - Développer sa pratique d'un savoir-être spécifique répondant aux exigences du monde professionnel : respect des consignes, travail en équipe - Acquérir de l'autonomie, - Développer des capacités d'observation et de compréhension de situations concrètes : analyse du point de vente.
Contenu de la formation	Modules d'enseignement général - EG1: Interprétation de phénomènes variés à l'aide de démarches et d'outils scientifiques - EG2 : Construction d'une culture humaniste - EG3 : Développement d'une identité culturelle ouverte sur le monde - EG4 : L'expérience du vivre et de l'agir ensemble dans le respect de l'autre Modules d'enseignement professionnel - EP1 : Techniques de vente - EP2 : Environnement du point de vente et merchandising du produit - EP3 : Spécialisation professionnelle - Produits alimentaires
Modalités pédagogiques	Cours théorique, pratique, analyse de pratique, mise en situation, pédagogie active, mise en projet, pédagogie d'alternance.

Compétences / Capacités professionnelles visées (A la fin des 3 années du Bac Pro TCVA)	• C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles • C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle • C3- Développer sa motricité • C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques • C5 Élaborer une stratégie de valorisation d'un produit du rayon • C6 Répondre aux attentes de la politique commerciale du point de vente • C7 Répondre aux attentes spécifiques d'un client particulier • C8 Assurer la gestion d'un rayon de produits alimentaires • C9 Animer un espace de vente de produits alimentaires • C10 S'adapter à des enjeux professionnels particuliers
Durée	Classe de seconde : 16 semaines de cours et 22 semaines de stages
Dates	Périodes de formation du 01 septembre 2025 au 30 juin 2026
Lieu(x)	MFR-CFA la Sablonnière – 51 rue Louis Moron – Brissac Quincé – 49320 Brissac Loire Aubance <i>L'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite (Contacter Anna Béguin, référent handicap, pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap)</i>
Coût par participant	Les différents tarifs sont accessibles sur notre site internet : http://www.mfr-cfa-brissac.org/
Contact Responsable de l'action -	Patricia Madrangé : Référente administrative Oriane Braguier : responsable de formation Mail : mfr.brissac@mfr.asso.fr Tel : 02.41.91.23.25
Formateurs, animateurs et intervenants	• Formateurs de la MFR : de niveau 6 • Intervenants externes en fonction des thèmes professionnels
Suivi de l'action	• Suivi des présences sur ient • Temps de régulation (temps d'accueils et de bilans)
Evaluation de l'action	• Evaluation de l'apprenant • Evaluation de l'action Pour l'obtention du Bac Pro TCVA que par validation totale : ✓ CCF (Contrôle Continu en cours de formation) ✓ Epreuves terminales
Passerelles et débouchés possibles	• Accès au cycle 1^{er} - terminale du Bac PRO TCVA