



“Un métier autour du goût et des saveurs”

BAC PRO TCVA-PAB

Technicien Conseil Vente en Alimentation

Produits Alimentaires et Boissons



Section EURO - Certifié AB

Pour qui ?

Elèves de 3e Générale ou 3e Prépa-Pro
Elèves de 2e GT ou 2e professionnelle
Elèves de CAPA SAPVER sur avis favorable du conseil de classe
Les jeunes intéressés par la vente et la commercialisation des produits alimentaires, privilégiant une alimentation de proximité, durable et plus naturelle.

Pourquoi ?

Avoir une bonne connaissance des produits, de la pratique des techniques commerciales et de l'analyse du fonctionnement d'une entreprise.

2 ou 3 ans de formation pour apprendre à :







Être des spécialistes en vente de produits alimentaires et de boissons

Maîtriser les techniques commerciales (mise en valeur des produits du stand, négociation, gestion marketing)

Accueillir et conseiller (dégustation et présentation des produits sur les points de vente)

Acquérir une posture professionnelle appropriée

Gérer un rayon

Au programme	En 2e PRO	En 1e et Term BAC PRO
	Conseil-Vente, cette 1e année du cycle bac pro, permet de certifier 7 blocs de compétences : <ul style="list-style-type: none"> • 4 Modules Généraux • 3 Modules Professionnels 	Le baccalauréat professionnel TCVA permet de certifier 11 blocs de compétences : <ul style="list-style-type: none"> • 4 Modules Généraux • 7 Modules Professionnels
Enseignements généraux et scientifiques	 14h par semaine 4 modules d'enseignements généraux intégrant une part de travail sur les relations humaines et le vivre ensemble	 15h30 par semaine 4 modules d'enseignements généraux intégrant une part de communication et de travail sur les relations humaines
Enseignements Professionnels	 11h30 par semaine 3 modules professionnels : Techniques de ventes, environnement professionnel, merchandising et spécialisation professionnelle : produits alimentaires	 14h30 par semaine 6 modules professionnels : connaissances des structures, biologie humaine, sciences médico-sociales, économie sociale et familiale, formation à la santé et à la sécurité au travail (SST)
Stages en entreprises avec allocation financière	 3 à 5 semaines Stage en entreprise 4 à 5 semaines qui doit être réalisé dans des entreprises conformes au référentiel En 2e : 50€ par semaine	 14 à 16 semaines sur 2 ans Stage en entreprise 14 à 16 semaines sur le cycle terminal qui doit être réalisé dans des entreprises conformes au référentiel En 1e : 70€ par semaine En terminale : 100€ par semaine

L'organisation de ces enseignements est pilotée par l'établissement selon un projet pédagogique construit par l'équipe pédagogique de l'établissement et validé par le conseil d'administration

Au lycée :

Un plateau technique avec une salle des ventes pour les travaux pratiques et la salle des ventes du Château La Brie.

Formation pratique : techniques de vente, environnement du point de vente, merchandising du produit, circuits courts, produits durables et écoresponsables.

Intervention de professionnels et visites de structures.

Stage collectif : « Éducation à la Santé et au Développement Durable : sensibilisation aux dangers et aux risques professionnels, alimentation, modes de production et de consommation durables »

Participations aux animations commerciales du Lycée et du Château La Brie

Préparation au stage et à la recherche de stage : tout type de magasin de vente au détail de produits alimentaires (épicerie de quartier, supérettes, grandes surfaces d'alimentation (GSA), magasins biologiques, magasins de coopérative, cave à vin...). Sont exclues : boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries, poissonneries, salon de thé, qui font appel à d'autres compétences.

La formation est certifiée AB :



Après la 2e pro :

Première bac pro TCVA-PAB ou autre classe de première bac pro sur dérogation

Conditions d'admission :

- Admission en classe de 2e Pro, après une 3e générale ou 3e prépa-métiers ou prépa-pro
- Au collège, formulez le vœu d'orientation : 2e Pro Conseil Vente (procédure Affelnet)
- Possibilité de réaliser un mini-stage (ou stage d'immersion) de découverte au lycée La Brie (1 journée) : demander ou télécharger la fiche sur le site du lycée et la remettre à son professeur principal
- Prendre contact avec le lycée La Brie 05 53 74 42 42 - Legta.bergerac@educagri.fr



Les atouts du lycée

- Un établissement à taille humaine avec un internat favorisant le travail de groupe et l'entraide
- Participation aux animations du territoire
- Interventions et visites dans le cadre des études en pluridisciplinarité
- Stages possibles à l'étranger en 1e bac pro
- Formation Sauveteur Secouriste du travail (SST)
- Test TOIEC Bridge*
Ce test évalue les compétences de compréhension écrite et orale en anglais utilisé dans un contexte professionnel pour les niveaux débutants et intermédiaires
- Section Européenne à partir de la 1e Bac pro, avec des cours sur le tourisme et l'alimentation en anglais




Tarif :

Demi-pension : 520,97€ pour l'année

Pension complète : 1380,85€ pour l'année

Informations et inscriptions :

 05 53 74 42 42

 www.perigord.educagri.fr

 legta.bergerac@educagri.fr

1869 route du Château

24240 Monbazillac

Etablissement public de Dordogne : AGROCAMBUS PERIGORD



LABEL INTERNATIONAL D'ÉDUCATION AU DÉVELOPPEMENT DURABLE