

Baccalauréat Professionnel Technicien Conseil Vente en Alimentation



Diplôme de Niveau 4
RNCP 35185

**Lycée professionnel
agricole de Plagny**



Formation
scolaire



3 ans



Taux de réussite
sur 5 ans :
79,20 %



Taux d'insertion:
En cours



Taux de
satisfaction:
En cours

Principaux métiers visés

- Employé(e) de magasin / en libre service (produits alimentaires et boissons)
- Vendeur / vendeuse conseil produits alimentaires et boissons
- Adjoint(e) au chef de rayon ou manager de rayon



Modalités pédagogiques

**Seconde professionnelle
Conseil-Vente
Spécialité Produits
alimentaires**

1 an

6 semaines de stage en magasin de vente au détail de produits alimentaires

1 semaine de travaux pratiques renforcés

**1^{ère} et terminale
professionnelle
Technicien Conseil-
Vente en Alimentation**

2 ans

14 à 16 semaines de stage

50 % enseignements professionnels

MAP : La marque « La Belle Nièvre »

*Examen : 62,5 % en cours de formation, 37,5 %
épreuves terminales*

Les + de la formation :

La Boutique Gourmande des Athénées :

- un espace de vente à vocation pédagogique pour la filière TCVA
- qualifiée d'épicerie fine, elle sert de support aux différentes actions conduites par les élèves en partenariat avec les autres exploitations de l'EPL : le Pré, le Domaine et le Jardin des Athénées.

Les élèves participent à la mise en place de différentes actions commerciales :

- la vente de caissettes de viande issue du Pré des Athénées
- le Marché Gourmand des Athénées
- la Foire aux vins et aux végétaux

Ils travaillent également sur la mise en avant du « Jus de pomme made in Plagny »



Contenu de la formation

Modules généraux

- Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel
- L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation
- Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles
- Actions et engagements collectifs dans des situations sociales

Modules professionnels

- Étude opérationnelle du point de vente
- Expertise conseil en produits alimentaires
- Conduite de la vente
- Optimisation du fonctionnement du rayon
- Qualité et sécurité des produits alimentaires et hygiène
- Animation commerciale
- Module d'Adaptation Professionnelle



Modalités d'admission

- en 2^{nde} professionnelle : à l'issue de la 3^{ème}, après avis favorable du conseil de classe, via la procédure Affelnet
- en 1^{ère}, à l'issue d'une 2^{nde} pro Conseil-Vente ou d'un CAPa Service Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) ; admission possible après une autre 2^{nde} professionnelle ou une 2^{nde} générale

Possibilité de découvrir la formation en mini-stage

Allocation versée par l'État pour les scolaires

50 €/semaine de stage en 2^{nde} pro

75 €/semaine de stage en 1^{ère} pro

100 €/semaine de stage en terminale pro

Débouchés

- insertion professionnelle
- poursuite d'étude possible, en BTS notamment Technico-Commercial Option Alimentation et Boissons et vers des BTS du commerce et de la vente (Éducation Nationale) notamment BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)



CONTACTS

LPA de PLAGNY

128 route de Lyon – 58000 SERMOISE SUR LOIRE

03 86 59 72 30

Lpa.plagny@educagri.fr



epleanevers.educagri.fr