



BAC Professionnel TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation

UFA de la MFR
de la Vallée du Retz
Ambleny

Formation par Alternance sous le statut d'Apprentissage

Les jeunes sous contrat de travail perçoivent un salaire qui varie en fonction de l'âge et de l'année de formation

Objectifs et débouchés

Valider le BAC Professionnel TCVA permettra :

1/D'acquérir des compétences professionnelles et techniques

- dans les techniques de vente de produits alimentaires
- dans l'animation d'un point de vente
- la gestion des produits

2/D'atteindre un niveau d'enseignement permettant une poursuite d'étude

- BTS MUC (Management des Unités Commerciales)
- BTS NRC (Négociation et Relation Clients)
- BTS Assistant Manager
- Formation interne aux différentes enseignes
- Certificats de spécialisation
- BTSa Technico-commercial

3/D'affiner son projet professionnel

- Préparation du CV
- Préparation à l'entrée dans la vie active pour les métiers de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon dans la grande distribution, création d'entreprise, commercial

Conditions d'entrée

- Après une 3ème
- Après un CAP ou un CAPa

Dynamisme, qualité relationnelle et sens de l'écoute mais aussi initiative, rigueur et implication sont des qualités premières pour l'entrée en Bac pro TCVA

Durée de la formation

- 3 ans par alternance

Rythme d'alternance

Une formation par alternance alliant période en entreprise de commercialisation de produits alimentaires et formation théorique associée à la pratique au sein de la Maison Familiale Rurale



Contenu de la formation

- **Modules d'enseignement général** : Français, anglais, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, biologie, écologie, informatique, éducation physique et sportive, éducation socio-culturelle
- **Modules d'enseignement professionnel** : Marketing, techniques de vente et de merchandising, management et gestion commerciale, sciences économiques, connaissance des produits alimentaires, projet collectif de vente
- **Accompagnement pédagogique** : Accompagnement individualisé au projet professionnel, encadrement personnalisé des jeunes en entreprise, préparation et exploitation des thèmes d'études



Apprentissage en milieu professionnel

- **Grandes surfaces de produits alimentaires** : Supermarchés, Hypermarchés, grandes et moyennes surfaces...
- **Magasins de proximité** : Boulangerie, épicerie, traiteur, boucherie, charcuterie, primeur...
- **Magasins spécialisés** : épicerie fine, confiserie, fabrique artisanale
- **Vente sur les marchés**
- **Magasins de vente directe de producteur** : Vente à la ferme, sur exploitation...

Nos plus :

- Un accompagnement personnalisé grâce à une structure à petits effectifs et une équipe disponible
- Plus de 90 semaines en entreprise sur les 3 années de formation
- Des visites régulières en entreprise
- Un réseau de maîtres d'apprentissage
- Des projets d'animation et de visites professionnelles
- La possibilité d'hébergement à la MFR durant les semaines de formation (avec des activités hors cours, un accompagnement pour les devoirs et le développement d'une attitude autonome et citoyenne)

MFR de la Vallée du Retz - Ambleny



BAC Professionnel TCVA *Technicien Conseil Vente en Alimentation*

**RÉUSSIR
autrement**

Maison Familiale Rurale de la Vallée du Retz- Ambleny
11, Rue du Pont Cheminet - 02290 AMBLENY
Tél. 03 23 74 22 63 - Mail. mfr.ambleny@mfr.asso.fr - Site. www.mframbleny.fr

