

BTSA Technico-Commercial en Vins et Spiritueux (BTSA TCVS)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Vendre, acheter, conseiller sur des vins, spiritueux et des bières.
- Gérer une structure commerciale et manager des équipes.
- Assurer une veille réglementaire, technologique afin de développer un chiffre d'affaire dans un esprit de durabilité.

Entreprises d'accueil

- Commerce spécialisé : caviste, épicerie fine (ayant une partie cave), bar à vins (ayant une partie cave)...
- Cave coopérative, domaine viticole, grande distribution, grossiste, négociant, brasserie, distillerie, grand groupe de vins et spiritueux...

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : être titulaire du baccalauréat ou d'un diplôme équivalent de niveau 4.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
323 210 13	15 615

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac+2, 120 crédits ECTS.

Durée de la formation

1 379 heures (sur 2 ans).

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



UFA de Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivaraisformation.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Économie générale
	Expression
	Anglais
	EPS
	Traitement de données
	M11 Accompagnement Personnalisé
	Technologie de l'information et du multimédia
Matières professionnelles	Économie d'entreprise
	Comptabilité / Gestion
	Mercatique
	Relation commerciale
	Merchandising / Stratégie d'entreprise / Logistique / Filière
	Viticulture / Géographie/ Analyse sensorielle / Œnologie/ Qualité
	Anglais professionnel
	PROCAP : Projet Commercial et Actions Professionnelles
	MIL : Œnotourisme

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
E2 : S'exprimer, communiquer et comprendre le monde			
• Expression française, communication, animation et documentation	1	CCF	Ecrit et Oral
• Projet d'Initiative et de Communication	1	CCF	Pratique et Oral
• Organisation économique, sociale et juridique / Sciences éco. et sociales	1	CCF	Ecrit
E3 : Anglais	3	CCF	Compréhension, expression Ecrite et Orale
E4 : Traitement de données			
• Traitement des données	2	CCF	Ecrit
• Techno. de l'information et du multimédia	2	CCF	Pratique
E5 : L'entreprise, sa gestion, sa mercatique et son fonctionnement			
• Économie d'entreprise	1,5	CCF	Ecrit et Oral
• Gestion/Mercatique	3,5	CCF	Ecrit
E6 : Conduire une relation commerciale en intégrant ses connaissances techniques			
• Relation commerciale, gestion, viticulture, œnologie filière et anglais pro.	3,5	CCF	Pratique et Oral
• PROCAP	0,5	CCF	Pratique et Oral
E.P.S.	Pts > 10 (3 fois)	CCF	Pratique, Ecrit ou Oral
MIL (Module d'Initiative Locale)		CCF	Pratique et Oral
ET1 : Expression-économie générale	6	Epreuve terminale	Ecrit
E7 : Mobiliser les acquis du technicien supérieur face à une situation professionnelle			
• Relation commerciale en lien avec les vins et spiritueux	6	Epreuve terminale	Pratique et Oral
• Analyses de situations professionnelles vécues	6	Epreuve terminale	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Licence pro (Management / Œnotourisme / Commerce des vins à l'international...).
- Ecole de commerce.
- Certificat de spécialisation.

Débouchés professionnels :

- Commercial itinérant, multicarte, technicommercial, chef de secteur ...
- Caviste, chef de rayons en grande distribution, vendeur sédentaire, responsable de magasins...

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 918 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous poursuivez un parcours en formation en apprentissage après une 1^{ère} année de BTS ou BTSa sous statut scolaire : la rémunération sera celle d'une 2^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6€ par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3€ par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère} année	2020 - 2022	24/08/2020	Début juillet 2022
2 ^{ème} année	2020 - 2021	24/08/2020	Début juillet 2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité.
 - Sur la ligne de bus Le Sept « Valence <-> Annonay » à 25 min de Valence et à 50 min d'Annonay (Arrêt de bus à 200 m du centre de formation)
 - à 10 min à pied de la gare routière de Tournon sur Rhône (ou par la navette qui relie Tain l'Hermitage à Tournon Sur Rhône)
 - à 5 min en voiture de la sortie n°13 de l'Autoroute A7.
- Gare TGV Ter à proximité
 - à 15 min à pied de la Gare SNCF de Tain l'Hermitage
 - à 25 min en voiture de la Gare TGV Valence (Alixan).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Restauration

- Salle repas équipée de réfrigérateurs et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Un réseau d'hébergement directement géré par Vivarais Formation (AIDE ACA) : répartis sur plusieurs studios, appartements et 1 maison de rue.

Matériel / Équipement

- Matériels : sécheurs électrique, EPI...
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, espace numérique, salle d'examen pour les CCF.
- Plateau technique : salle de dégustation pour les cours de géo-viticulture et de chimie/ domaines viticoles et vignobles pour les vendanges, plantations, travaux en vert.

Coordonnées de l'UFA



UFA de Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivaraisformation.com

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026