

Bac Pro Technicien Conseil Vente en Alimentation (Bac Pro TCVA)

Objectifs

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

- Gérer les stocks, les approvisionnements, la mise en rayon des marchandises (gestion des flux de marchandises de la commande à la mise en rayon ; contrôle et suivi de la qualité de la marchandise de la réception à la vente ; préparation, organisation et animation du rayon ; gestion et promotion du rayon).
- Appliquer les techniques de vente (accueil client, conseil ; conclusion de la vente).
- S'adapter aux évolutions des modes de consommation et de commercialisation (sensibilisation, information, conseil et formation des clients ; utilisation d'outils de vente à distance).
- Communiquer et travailler en équipe (animation d'une équipe, réalisation d'un bilan de la rentabilité des activités commerciales)
- Réaliser les opérations spécifiques aux points de vente de produits alimentaires et de vins et spiritueux (information et conseil au client sur les caractéristiques culturelles, gustatives et nutritionnelles des produits, sur leur mode de consommation ; application des consignes de respect de la chaîne du froid et des règles de conditionnements et de conservation ; préparation de commande).

Entreprises d'accueil

Des entreprises de la grande et moyenne distribution des secteurs alimentaires mais également les magasins spécialisés ou de proximité ainsi que la vente en circuit court (AMAP, magasin de producteurs, marché à la ferme ou itinérant...).

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Avoir réalisé une 2nde en Bac Pro TCVA ou une 2nde générale, ou être titulaire d'un Bac Pro, ou être titulaire d'un CAP de la même spécialité.
- **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
403 221 07	13 939

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac.

Durée de la formation

3 335 heures (sur 2 ans : 1^{ère} et Terminale du Bac Pro).

Durée du contrat

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

Rythme de l'alternance

En moyenne, 2 semaines en UFA
2 semaines en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



LEAP Massabielle
Le Bourg
63580 VERNET LA VARENNE
04 73 71 31 25
vernet-la-varenne@cneap.fr
www.massabielleleap.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	MG1 : Français / Histoire Géographie / Documentation / Education socioculturelle
	MG2 : Anglais
	MG3 : EPS
	MG4 : Mathématiques / Physique Chimie / Informatique / Biologie
Matières professionnelles	MP1 : Alimentaire
	MP2 : Mercatique
	MP3 : Economie
	MP4 : Gestion Commerciale
	MP5 : Technique de vente
	MP61 Pratique professionnelle et P.A.
	MP71 : Terroir et qualité

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	Coef.	Type	Forme
E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (MG1) • Français • Documentation / Education socioculturelle • Histoire - Géographie	2	Ponctuel	Ecrit
	3	CCF et Ponctuel	Ecrit et Pratique
	1	Ponctuel	Pratique et Oral
E2 : Langue et culture étrangère (MG2) Anglais	1	2 CCF et 2 Ponctuels	Oral et Ecrit
E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA (MG3) EPS	1	3 CCF et 3 Ponctuels	Pratique
E4 : Culture scientifique et technologique (MG4) • Mathématiques • Informatique • Physique Chimie • Bio-écologie	1,5	CCF et Ponctuel	Ecrit
	0,5	CCF et Ponctuel	Pratique et Ecrit
	1	CCF et Ponctuel	Pratique et Ecrit
	1	CCF et Ponctuel	Pratique et Ecrit
E5 : Thème technique (MP1)	2	CCF et Ponctuel	Ecrit
E6 : Expérience en milieu professionnel (MP2 et MP3)	3	CCF et Ponctuel	Oral
E7 : Pratiques professionnelles • MP4 et MP5 • MP6 • MAP	2,5	Ponctuel	Oral
	2	Ponctuel	Pratique et Oral
	0,5	CCF et Ponctuel	Pratique et Oraux

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

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 / BTS A 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

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 :

Vers des BTS :

- Technico-commercial en alimentation.
- Management des Unités Commerciales (MUC).
- Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC).
- Gestion Petites et Moyennes Entreprises (GPME).

Débouchés professionnels :

- Epicier.
- Marchand de fruits et légumes.
- Vendeur en produits alimentaires.
- Adjoint au chef de rayon produits alimentaires.
- Chef de rayon produits alimentaires.
- Manageur de rayon.
- Responsable de rayon.

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 moyen préconisé par France Compétences : 7 000 €

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 intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
 - Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1^{ère} année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3^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.

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 (1 ^{ère})	2020 - 2022	01/09/2020	12/07/2022

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 d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Bus les lundi et vendredi depuis la gare SNCF d'Issoire.
- Parking gratuit sur la place du village.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Restauration

Cantine / self sur place

• Hébergement

- Auberge locale accessible (nous ne maîtrisons pas les horaires et heures d'ouvertures).
- Possibilité d'hébergement en gîtes à 3km du lycée.

Matériel / Équipement

L'ensemble des équipements du lycée est accessible aux apprentis de l'UFA (salles de cours équipées vidéo projection, espace numérique, salle d'examen pour les CCF...).

Coordonnées de l'UFA



LEAP Massabielle

Le Bourg
63580 VERNET LA VARENNE
04 73 71 31 25
vernet-la-varenne@cneap.fr
www.massabielleleap.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