

# Bac Pro agricole Technicien Conseil Vente en Alimentation (Bac ProA TCVA)

## Objectifs

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

- Mettre en oeuvre et organiser des activités commerciales.
- Gérer la réception, l'organisation et l'approvisionnement de la marchandise.
- Appliquer des techniques d'animation, de communication, de vente et de conseil.
- Valoriser des pratiques durables.
- Conseiller le client sur les produits alimentaires.

## Entreprises d'accueil

Entreprises possédant des rayons de produits alimentaires frais (fruits et légumes, viande, poisson, produits laitiers...) et/ou hors frais (épicerie, conserves, liquides...).

Possibilité de signer une convention complémentaire de formation dans une tierce entreprise si l'activité de l'entreprise d'accueil ne couvre pas tous les champs du programme de formation.

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : Être titulaire d'un CAP ou avoir réalisé une 2<sup>nd</sup>e Pro d'un champ professionnel en cohérence avec le domaine visé (Conseil Vente) ou avoir réalisé une 2<sup>nd</sup>e Générale.
- **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
40322108	35185

## Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications). Diplôme relevant du Ministère de l'Agriculture.

## Durée de la formation

1 350 heures sur 2 ans (676 heures en 1<sup>ère</sup> / 674 heures en Terminale). Démarrage en septembre.

## 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 :  
3 jours en UFA (21 heures),  
3 jours en entreprise (14 heures).  
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



## Lycée Saint Vincent La Présentation

2 rue Marcellin Boudet  
15100 SAINT FLOUR  
04 71 60 04 32  
st-flour@cneap.fr  
saintvincentlapresentation.fr

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	<b>MG1 : Langue française, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde</b> Français / Histoire Géographie / Documentation / Education socioculturelle (ESC)
	<b>MG2 : Langue et culture étrangères</b> Anglais
	<b>MG3 : Motricité, santé, socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi</b> EPS
	<b>MG4 : Culture scientifique et technologique</b> Mathématiques / Physique Chimie / Informatique / Biologie
Matières professionnelles	<b>MP1 : De l'origine du produit à sa commercialisation</b> Produits alimentaires
	<b>MP2 : Mercatique</b>
	<b>MP3 : L'entreprise dans son environnement</b> Economie
	<b>MP4 : Gestion commerciale d'un espace de vente</b>
	<b>MP5 : Technique de vente</b>
	<b>MP61 : Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires</b>
	<b>MP71 : Terroir et qualité des produits alimentaires</b>
Autres enseignements	Stage collectif éducation à la santé et au développement durable
	Retour d'expérience
	EIE
	Vie de classe

### 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
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>Epreuves Générales 1</b>			
• ESC	2	CCF	Oral et Ecrit
• Documentation	1	CCF	Ecrit
• Français	2	Ponctuel	Ecrit
• Histoire Géographie	1	Ponctuel	Ecrit
<b>EG2</b>			
• Anglais	1	CCF	Oral
<b>EG3</b>			
• EPS	1	CCF	Pratique
<b>EG4</b>			
• Informatique	0,5	CCF	Ecrit
• Physique Chimie	1	CCF	Oral
• Biologie	1	CCF	Ecrit
• Mathématiques	1,5	Ponctuel	Ecrit
<b>Expérience professionnelle</b>	3	CCF	Pratique
<b>Anglais commercial</b>	0,5	CCF	Pratique
<b>Technique de vente</b>	1,5	CCF	Pratique
<b>Gestion commerciale</b>	1,5	CCF	Pratique
<b>Pratique professionnelle</b>	1	CCF	Pratique
<b>MAP</b>	1	CCF	Oral / Dossier

\* 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

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

#### Vers des BTS :

- Professions Immobilières (PI).
- Management Commerce Opérationnel (MCO).
- Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC).
- Gestion Petites et Moyennes Entreprises (GPME).

#### Débouchés professionnels :

- Chef/Adjoint/Vendeur/Responsable de rayon en fruits et légumes/ produits alimentaires/épicerie fine.
- Manager rayon alimentaire hors produits frais/produits frais/rayon alimentaire.

## 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 : 7 000 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## 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 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro en apprentissage, après une 2<sup>nde</sup> professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2<sup>e</sup> année d'exécution de contrat.
  - Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1<sup>ère</sup> année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3<sup>e</sup> 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

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- 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.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2022.**

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 en mixité des publics apprentis et scolaires.

\* 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.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place
- Lignes de bus à proximité (vers Pierrefort, Ruynes-en-Margeride, Chaudes-Aigues, Aurillac, Riom-ès-Montagne, Condat)
- Transports scolaires sur tout le territoire de la communauté de communes du Pays de Saint Flour
- Gare TER à proximité (Saint-Flour Chaudes-Aigues)

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Réseau CNEAP, Label Ouverture Internationale

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Internat sur place

## Matériel / Équipement

- Salle de musculation, CDI, salle informatique
- Magasin pédagogique
- Cuisine pédagogique

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée Saint Vincent La Présentation

2 rue Marcellin Boudet  
15100 SAINT FLOUR  
04 71 60 04 32  
st-flour@cneap.fr  
saintvincentlapresentation.fr

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
cfa@akteap.cneap.fr  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

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