

Baccalauréat Professionnel

Technicien Conseil Vente Vins et Spiritueux



Objectifs de la formation

Le Bac Professionnel Technicien Conseil-Vente en Alimentation option Vins et Spiritueux (TCVA-VS) propose un enseignement appliqué à la commercialisation des vins et spiritueux. Il est axé sur la connaissance du produit, la pratique des techniques commerciales et l'analyse du fonctionnement d'une entreprise.

La formation professionnelle centrée sur l'acquisition des compétences technico-commerciales liées à la vente de vins et spiritueux s'appuie sur des animations commerciales et notamment 18 semaines de stage en entreprise en milieu professionnel durant les 3 années (dont **4 semaines peuvent être réalisées en Europe**).

Conditions d'admission

Admission en Seconde professionnelle Conseil-Vente Produits Alimentaires pour les élèves issus de 3^{ème}.

L'admission est prononcée après examen par une commission d'affectation départementale de la demande d'orientation proposée par le collège d'origine après avis du conseil de classe selon procédure d'affectation Affelnet.

Admission en classe de 1^{ère} sur dérogation pour élèves issus de 2^{nde} GT ou titulaires d'un CAP.

Organisation et outils pédagogiques

La formation se déroule sur 3 ans et permet d'acquérir :

- des bases générales fondamentales,
- des compétences linguistiques avec une **Section Européenne à partir de la 1^{ère} : enseignement de l'œnologie en anglais**,
- une connaissance et une maîtrise technique des produits (salle de dégustation, animations commerciales, visites...),
 - des compétences professionnelles dans la vente.

Contenu de la formation sur 3 ans

Seconde Professionnelle : 29h hebdomadaires sur 32 semaines et 4 semaines de stages en milieu professionnel

- **Enseignements généraux communs** - 8h par semaine
- **Enseignements scientifiques** - 4h30 par semaine : *Mathématiques - Informatique - Biologie Ecologie - Physique Chimie*
- **Enseignements professionnels** - 12h30 par semaine : *Techniques de vente - Environnement du point de vente et merchandising du produit - Connaissance des produits - Génie alimentaire - Sciences économiques et gestion.*
- Pluridisciplinarité - Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement (*Techniques commerciales / Génie Alimentaire*) : 4h par semaine

Première et Terminale Professionnelles : 30h hebdomadaires sur 58 semaines et 14 semaines de stages en milieu professionnel

- **Enseignements généraux communs** - 9h30 par semaine
- **Enseignements scientifiques** - 6h par semaine : *Mathématiques - Informatique - Biologie Ecologie - Physique Chimie*
- **Enseignements professionnels** - 10h30 par semaine : *De l'origine du produit à sa commercialisation - Mercatique - L'entreprise dans son environnement - Gestion commerciale d'un espace de vente - Techniques de vente - Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux - Terroir et qualité des vins et spiritueux - Sciences économiques et de gestion.*
- Module d'Approfondissement Professionnel : **organisation d'une foire aux vins - biodynamie.**
- Pluridisciplinarité - Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement (approche du monde professionnel à travers l'étude de l'**œnotourisme** en bergeracois et à l'étranger : interventions et visites) : 4h par semaine.

Délivrance du diplôme

Il est délivré pour 50 % en contrôle en cours de formation et pour 50 % avec 4 épreuves terminales (3 écrites et 1 orale sur l'expérience en milieu professionnel et un document écrit à partir des stages individuels).

Poursuite d'études

Le Bac Pro TCVA-VS permet, selon la procédure Admission Post Bac, des poursuites d'études diversifiées dans le domaine commercial telles que BTSA Technico-commercial Vins et Spiritueux, BTS Négociation Relations Clients, Management des Unités Commerciales ou DUT Techniques de Commercialisation.



LYCEE AGRICOLE DE BERGERAC
Domaine de la Brie - 24240 MONBAZILLAC
Tél 05 53 74 42 42 - Fax 05 53 58 24 08
Courriel legta.bergerac@educagri.fr
Site internet <http://www.perigord.educagri.fr>



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES

