

BAC PRO TCV EN ALIMENTATION PAR APPRENTISSAGE

[RNCP35185 - BAC PRO - Technicien conseil vente en alimentation \(produits alimentaires et boissons\) - France Compétences \(francecompetences.fr\)](#)

OBJECTIFS

A l'issue de votre formation, vous serez capable de :

- Organiser le travail dans le point de vente
- Assurer la relation client
- Gérer les rayons
- Manipuler des produits alimentaires frais
- Promouvoir des produits alimentaires et des vins et spiritueux

DUREE ET DATE(S) DE LA FORMATION

DUREE : 2 ans

Classe de 1^{ère} TCV en alimentation : **675 heures** en centre de formation + **1145 heures** en entreprise

Classe de terminale TCV en alimentation : **710 heures** en centre de formation + **1110 heures** en entreprise

Soit au total sur les 2 années : **3640 heures**

DATES :

01/09/2023 au 04/07/2025

PREREQUIS

- Être titulaire d'un CAPA SAPVER, **ou** BEP Ventes **ou**
ou Niveau seconde **ou** avoir fait une 1^{ère} TCV en alimentation en initial **ou** Bac Pro Métiers du Commerce
- Avoir entre 16 ans et 29 ans révolus
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (RQTH)

- **Inscription** (entrées et sorties permanentes) :
Prise de rendez-vous auprès de la direction du CFA
- Entretien en présentiel avec transmission CV, lettre de motivation
- Un dossier de candidature sera à compléter à la suite de l'entretien
- **En contrat d'apprentissage**

SECTEUR(S) D'ACTIVITES ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Conseil et vente de produits alimentaires et de boissons

Type d'emplois accessibles :

Les emplois correspondent à des postes d'employés spécialisés ou d'employés « libre-service ». La spécialisation concerne les produits frais, les vins et spiritueux ou l'épicerie fine. Le titulaire de l'emploi peut être en charge de la logistique et réaliser des activités de réceptionnaire, préparateur de commande, cariste ou manutentionnaire.

BLOCS DE COMPETENCES

C1 - Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
C2 - Débattre à l'ère de la mondialisation
C3 - Développer son identité culturelle
C4 - Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles
C5 - Élaborer une stratégie de valorisation d'un produit du rayon
C6 - Répondre aux attentes de la politique commerciale du point de vente
C7 - Répondre aux attentes spécifiques d'un client particulier
C8 - Assurer la gestion d'un rayon de produits alimentaires
C9 - Animer un espace de vente de produits alimentaires
C10 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

L'ensemble des blocs de compétences doit être validé avec la moyenne minimale de 10/20 pour chaque bloc.

En cas d'absence de validation de l'ensemble des blocs, une prolongation de contrat d'apprentissage sera envisagée, avec la possibilité de repasser l'examen (conservation des notes obtenues, supérieures à 10/20).

MODALITES D'EVALUATION

- Epreuves écrites, orales, pratiques, travaux de groupe, rapport de stage
- Les candidats peuvent être évalués en CCF et épreuves ponctuelles terminales (le passage en hors CCF, uniquement en épreuve ponctuelle terminale peut être proposé selon le parcours du candidat).

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Financement de la formation
<ul style="list-style-type: none"> • Epicerie « la boutique » • Salle de cours • Salle informatique • CDI 	<ul style="list-style-type: none"> • Cours théoriques en présentiel ou en distanciel • Exercices d'application • Mises en situation 	<p>Une demande de prise en charge pourra être effectuée (OPCO).</p> <p>La prise en charge via l'OPCO est totale pour les frais de formation de l'apprenti.</p>
Internat / Demi-pension	Equivalences ou passerelles possibles	Poursuites d'Etudes
<p>Un reste à charge est à prendre en compte concernant les repas et les nuités.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau 4 	<ul style="list-style-type: none"> • BTS A : Technico-commercial Option Alimentation et Boissons Ou Technico-commercial Option Vins, bières et Spiritueux
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée :</u></p>		
<p><i>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite, avec notamment, l'existence d'une salle 3 Générations, l'épicerie « la boutique », un faible effectif d'apprentis, et une référente apprentissage pour être à l'écoute de leurs besoins, et suivre leur avancée en centre et en entreprise »</i></p>		