

# Bac Pro agricole Technicien Conseil Vente en Alimentation Produits Alimentaires et Boissons (Bac ProA TCVA PAB)

## 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 2<sup>nd</sup>e en Bac Pro TCVA ou une 2<sup>nd</sup>e 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

<b>Code diplôme</b>	<b>Code RNCP</b>
40322108	35185

## Niveau de sortie

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

## Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans : 1<sup>ère</sup> et Terminale du Bac Pro).  
Démarriage 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 :  
Mardi, mercredi et jeudi en UFA,  
Le reste du temps en entreprise.  
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel Privé  
Centre de Formation Continue

## Lycée Jean Monnet

304 Boulevard de la Bardière  
69590 S<sup>T</sup> SYMPHORIEN SUR COISE  
04 78 48 42 24  
laurence.granjon-joly@cneap.fr  
www.lycee-jean-monnet.org

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	MG1 : Français / Histoire Géographie / Documentation / Education socio-culturelle
	MG2 : Anglais
	MG3 : Education Physique et Sportive
	MG4 : Mathématiques / Physique- Chimie/ Informatique / Biologie Ecologie
Matières professionnelles	MP1 : Etude opérationnelle du point de vente
	MP2 : Expertise conseil en produits alimentaires
	MP3 : Conduite de la vente
	MP4 : Optimisation du fonctionnement d'un rayon
	MP5 : Qualité des produits alimentaires et hygiène
	MP6 : Animation commerciale
	MAP : Promotion et valorisation des produits du terroir du Lyonnais

### 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>E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (MG1)</b>	4	3 CCF 2 Ponctuels	Ecrit
<b>E2 : Langue et culture étrangère (MG2)</b>	1	2 CCF	Oral et Ecrit
<b>E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA (MG3)</b>	1	3 CCF	Pratique et Oral
<b>E4 : Culture scientifique et technologique (MG4)</b>	4	3 CCF 1 Ponctuel	Pratique et Oral
<b>E5 : Thème technique</b>	2	1 Ponctuel	Ecrit
<b>E6 : Expérience en milieu professionnel</b>	3	1 Ponctuel	Oral
<b>E7 : Pratiques professionnelles</b>	5	5 CCF	Pratique, Oral et Ecrit

\* 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 (Quiz, 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 :

- 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

### Aucun 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 (sous conditions)

- 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

- Transports en commun (lignes 2EX).
- Accès voitures possible.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

Label H+, réseau du CNEAP

### • Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes

### • Hébergement

Internat partagé ou familles d'accueil

## Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées vidéo projection.
- Espace numérique.
- Salle d'examen pour les CCF.
- Atelier pour la pratique commerciale ( mise en rayon, encaissement...).

## Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel Privé  
Centre de Formation Continue

### Lycée Jean Monnet

304 Boulevard de la Bardière  
69590 ST SYMPHORIEN SUR COISE  
04 78 48 42 24  
laurence.granjon-joly@cneap.fr  
www.lycee-jean-monnet.org

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