



BAC PRO TCVA

TECHNICIEN CONSEIL VENTE
EN ALIMENTATION

■ CONDITION D'ACCÈS

En seconde : Après la 3^e générale, la 3^e Prépa Pro ou la 3^e E.A. ou un CAPA SAPVER, un CAP vente

En première : Après une seconde Pro TCVA, une seconde GT ou un CAP dans le domaine de la vente.

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce diplôme forme des techniciens chargés de la conservation, de la transformation et de la préparation des produits alimentaires depuis la réception jusqu'à la vente.

Des capacités d'animateur sont requises. Une bonne connaissance de la réglementation en matière de consommation est également demandée.

■ DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION

Ce baccalauréat ouvre aux métiers d'adjoint au chef de rayon, de manager ou encore de responsable de secteur. Une poursuite d'études est bien sûr possible, en particulier en BTSA Technico-commercial Produits Alimentaires et Boissons (diplôme préparé dans notre lycée).

Ce baccalauréat professionnel se prépare en trois ans. L'élève apprend à gérer les produits alimentaires frais, surgelés, traiteurs, fermiers ; leur transformation et préparation de la réception à la vente. Le technicien peut prétendre au poste de vendeur-conseil, adjoint au manager...



Lycée
François-Xavier
Besançon

Tél. 03 81 25 01 40
Mail : besancon@cneap.fr
7, rue du Chapitre 25000 Besançon
www.lycee-francoisxavier.fr



UN PROGRAMME D'ÉTUDES DYNAMIQUE ORIENTÉ VERS LA RÉUSSITE DANS LA VIE ACTIVE OU LA POURSUITE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

**BAC PRO
TCVA**
TECHNICIEN CONSEIL VENTE
EN ALIMENTATION

PROGRAMME

Formation en 3 ans / 29h hebdomadaires

Enseignement général : Education Socioculturelle, Anglais, Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Physique-Chimie, Biologie-Ecologie, Biochimie-Microbiologie, Informatique.

Enseignement Professionnel : Gestion d'entreprise, Gestion Commerciale, Génie Alimentaire, Sciences et techniques Professionnelles.

EXAMEN

Organisé en deux parties : Contrôle continu pendant l'année et épreuves terminales en fin de 3^e année (Terminale Pro).

A la fin de la première, une certification BEPA « Conseil-Vente » est obtenue en CCF.

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES À LA FORMATION

En classe de seconde, Périodes de formation en Milieu Professionnel (PFMP) réparties de la façon suivante : 1 semaine de stage de Travaux Pratiques Encadrés (TPE).

5 semaines de stage (PFMP) dont 3 semaines prises sur la scolarité.

Les lieux de stage sont les magasins de vente au détail de produits alimentaires.

Visites et sorties à thèmes, rencontre de professionnels.

Stages collectifs en Education Socioculturelle et Biologie-Ecologie.



www.lycee-francoisxavier.fr