



BTSA

TECHNICO-COMMERCIAL

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

LES ETUDES

Continuité de la formation sur les deux années à temps plein sans redoublement de la première année. Programme ambitieux et soutenu avec accompagnement individuel à projet professionnel et personnel des étudiants. Emploi du temps (9h) et organisation pédagogique adaptés à la progression de chacun. Entraînements aux tests d'entrée des écoles de commerce, aux entretiens d'embauches. Suivi de dossiers pour la poursuite d'études ou pour les bourses de travail à l'étranger.

Examen: 50 % de contrôle continu au cours des deux années et deux épreuves finales.

CONDITIONS D'ADMISSION ET QUALITÉS REQUISES

Recrutement national ouvert à tous les baccalauréats ou diplômes équivalents de niveau IV, ainsi qu'aux personnes ayant suivi une formation y préparant sur commission d'admission.

Les candidats doivent être responsables, organisés dans leur travail, de plus, ils doivent faire preuve d'empathie et d'intérêt pour les autres.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Basée sur le réalisme de la vie professionnelle, le cursus a pour but de mettre les élèves en situation réactive et concrète, tout est mis en oeuvre pour créer une ambiance de travail intellectuel régulier, efficace et progressif, favorable à la réussite d'une entrée dans la vie active ou la continuité des études.

LES DÉBOUCHÉS

Les «plus» du lycée, associant la connaissance des produits à la formation commerciale, suscitent l'intérêt de la filière agro-alimentaire pour nos étudiants. Recrutés comme technico-commerciaux, chefs de rayon... La banque, les assurances, l'immobilier et autres entreprises du commerce et du service sont séduites par le caractère complet du cursus BTSA au Lycée François-Xavier.

Formation supérieure courte au métier de technico-commercial, acquisition d'une polyvalence : ventes-achats, connaissances et maîtrise des produits...appréciée de la filière agro-alimentaire en particulier et de tous les professionnels de la vente en général.



Lycée
François-Xavier
Besançon

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

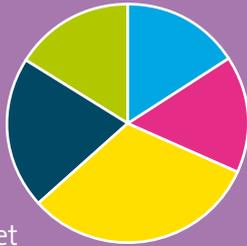


UN PROGRAMME D'ÉTUDES DYNAMIQUE ORIENTÉ VERS LA RÉUSSITE DANS LA VIE ACTIVE OU LA POURSUITE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

BTSA
TECHNICO-
COMMERCIAL
PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Culture économique, juridique et sociale (87h),
- Cours et pratique de techniques d'expression, communication, animation, documentation (174h),
- Anglais (116h),
- Éducation physique et sportive EPS (87h).
- Accompagnement individuel du projet personnel et professionnel (87h).



STAGES, ATELIERS ET VISITES PROFESSIONNELS :

Huit semaines minimum de stage en unité commerciale et deux semaines en technique et production.

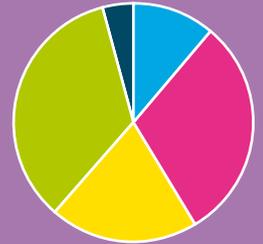
Travail sur les relations professionnelles et commerciales franco-allemandes avec voyage d'étude d'une semaine (87h).

Exemple de participation : l'Anuga, salon mondial de l'alimentation de Cologne.

Visites d'entreprises : Fromageries Milleret, Bel ; fabricant de chocolat Criollo. Enquête consommation Coquy...

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Étude des entreprises : culture, statuts juridiques, management, stratégie... (174h), relations commerciales(101h).
- Gestion (87h), marketing(101h),
- Traitement des données (73h), informatique et multimédia (43h) étudiés en 1^{ère} année.
- Anglais technico-commercial (43h),
- Marketing(101h), Cours sur le comportement d'achat du consommateur et son évolution pour l'alimentation et les boissons, filières des produits et qualité, leur mise en valeur en magasin (110h).



Projet commercial et actions professionnelles de 1 à 2 semaines comme l'organisation d'un salon par ex. (43h).

Adaptation aux techniques professionnelles des produits alimentaires et boissons: productions, conservation, distribution... (246h).

