



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE TECHNICO-COMMERCIAL : VINS, BIERES & SPIRITUEUX

TAUX DE SATISFACTION

1^{ere}
année

TAUX DE REUSSITE

1^{ere}
année

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

1^{ere}
année

**Apprentissage et contrat
de professionnalisation**

Activités /Compétences Visées

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant à 8 modules

Capacités du tronc commun des BTSA

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

Capacités professionnelles spécifique du BTSA Technico-commercial

- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Manager une équipe commerciale
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

AU PROGRAMME :

- Matières générales (mathématiques, informatique, expression écrite et orale, anglais...),
- Enseignements professionnels (gestion de l'entreprise et du droit, gestion commerciale, économie)
- Enseignements techniques (techniques commerciales, techniques d'élaboration et de dégustation des vins, bières, cidres et spiritueux, management).

Objectifs

Atteindre toutes les compétences et aptitudes pour obtenir le diplôme de niveau 5 aux métiers de chargé de relation clientèle, vendeur-conseil ou responsable de rayon

Durée : 1400 heures sur 2 ans

Public cible

- Sortant d'un bac pro ou général
- Demandeur d'emploi
- Souhaitant s'insérer dans la filière viti- vinicole



Pour l'admission en formation

- Avoir au moins 18 ans
- Détenir un diplôme de niveau 4 ou un baccalauréat professionnel
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



RENTREE : À DÉFINIR

**VALIDATION : DIPLOMANT
SEMESTRIALISATION**



WWW.VITICAPFORMATION.FR

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE



FORMATION EN ALTERNANCE : 40 SEMAINES EN CENTRE SUR 2 ANS



Modalité Pédagogique : Présentiel

- Face à face pédagogique
- Travaux pratiques
- Visites d'entreprises
- Conférences
- Participation à des foires et salons professionnels



**Référent
Handicap**

03.85.35.83.33



Hébergement sur place

(pour les personnes majeure exclusivement)

10 chambres doubles avec
sanitaires et douches communes
Tarifs : Nous contacter

Autres : nombreuses locations de
particulier à particulier sur le village et
alentours - Nous contacter

Internat du lycée : sous réserve de
places disponibles (pour les mineurs)



Restauration sur place

En période scolaire, restauration au self du Lycée,
sur inscription, tarif fixé annuellement par le
Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté. Hors
période scolaire, repas tiré du sac possible dans la
salle de détente (nombre de places limité).



Transport

A partir de Mâcon : en période scolaire
transport TREMA sous condition
contacter TREMA Mâcon

Covoiturage favorisé en interne

Gares :
.TGV Mâcon-Loché à 6 km
.Mâcon Ville à 9 km

Après la formation



Poursuite d'études :

Mention complémentaire sommellerie

- Licences Professionnelles de Commercialisation
et Négoce

Autre BTSA en un an

Ecole Supérieures de Commerce

Débouchés professionnels :

- Responsable commercial dans un domaine viti-
vinicole, une cave coopérative, un négociant en
vin...

Chef de rayon boissons en GMS

Responsable de magasin-caviste...



N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.

43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE

03 85 35 83 33

CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR

@ABCDAVAYE

MAJ : 19/02/2024
DT_FoLo_91-1
ROME: D1407
RNCP36003
Formacode 34581

ABC
DAVAYE
VITI CAP FORMATIONS

LAVENTURE
DU VIVANT.FR
AGRICULTURE - VITI - OENOLOGIE

ABC
DAVAYE