

Baccalauréat Professionnel TCVA

« Technicien Conseil Vente en Alimentation »

Les conditions d'admission

Après :

- une seconde générale
- une seconde professionnelle
- un CAP

Objectifs de la formation

Acquérir une formation professionnelle théorique et pratique dans le secteur de la vente et de la transformation de produits alimentaires et de boissons

Stages

Classe de 1^{ère} et terminale

- Stage en entreprise 14 semaines (12 sur la période scolaire)
- Stage collectif éducation **SST (Sauveteur Secouriste du Travail)**

Qualités attendues

- + Qualités relationnelles : communication, rigueur et respect, esprit d'équipe.
- + Qualités organisationnelles : Autonomie et prise d'initiative

Délivrance du Diplôme

- **BAC** Professionnel au terme de 2 années :
 - 50% en contrôle continu
 - 50% en épreuve terminale

Contenu de la formation	Taux (horaire)
Enseignement Professionnel	
<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion commerciale▪ Gestion d'entreprise▪ Génie alimentaire▪ Enseignement à l'Initiative de l'Établissement (EIE)▪ MAP▪ Éducation Socio-Culturelle (animation, communication)	60 %
Enseignement général	
<ul style="list-style-type: none">▪ Français & Documentation▪ Anglais & Histoire et Géographie▪ Education Physique et Sportive▪ Mathématiques & Informatique▪ Biologie – Ecologie▪ Physique - Chimie	40 %

La formation est dispensée en partenariat avec le lycée Julien Wittmer.

Débouchés

Une poursuite d'études dans le cadre de la procédure nationale Parcoursup : BTS...

Un atout pour exercer un emploi de vendeur / conseiller, adjoint au manager de rayon en grande, moyenne et petite surface:
Avec de l'expérience on peut accéder au poste de chef de rayon.