



Lycée Professionnel Public
André Provots
Enseignements | Formations | Aux portes du Mans

BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL VENTE PRODUITS ALIMENTAIRES VINS ET SPIRITUEUX

Baccalauréat Professionnel en 3 ans

*Vers un métier de
la vente conseil*

Conditions d'admission

- En seconde : après une classe de 3ème
- En 1ère : après un CAP, une Seconde ou une classe de 1ère

Structure de la formation

Le bac professionnel "Technicien Conseil Vente en alimentation" est structuré sur un cursus de 3 ans et comporte :

- Une classe de Seconde Professionnelle Conseil vente
- Une classe de Première professionnelle TCV Produits Alimentaires, Vins et Spiritueux
- Une classe de Terminale Professionnelle TCV Produits Alimentaires, Vins et Spiritueux

Les débouchés professionnels

- Vendeur qualifié
- Second ou adjoint de rayon
- Chef de rayon
- Responsable des ventes en circuit court

Poursuite d'études

- BTSA Technico-commercial
- BTS Management Commercial Opérationnel
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
- Certificats de Spécialisation



Contenu de la formation

La classe de seconde

- Des modules généraux :
 - Français, Documentation, Histoire et Géographie, Éducation Socio-Culturelle
 - Mathématiques, Physique – Chimie, Informatique, Biologie, Écologie
 - Langue vivante (anglais)
 - EPS
- Des modules professionnels :
 - La vente des produits (techniques commerciales, comptabilité)
 - L'environnement du point de vente et le merchandising du produit
 - Connaissance des produits alimentaires (technologie du produit, biochimie -chimie - microbiologie)
- Des enseignements à l'initiative de l'établissement : conduite de projets divers, remise à niveau
- Un stage collectif (santé et développement durable)
- 6 semaines de stage en milieu professionnel

Les classes de 1^{ère} et terminale

- Des modules généraux :
 - Français, Documentation, Histoire et Géographie, Éducation Socio-Culturelle
 - Mathématiques, Physique – Chimie, Informatique, Biologie, Écologie
 - Langue vivante (anglais)
 - EPS
- Des modules professionnels :
 - Génie alimentaire
 - Biochimie - microbiologie
 - Gestion commerciale
 - Sciences et techniques professionnelles
 - Communication
- Sorties pédagogiques et voyage d'études
- Des enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE) : conduite de projets divers, remise à niveau
- Un stage collectif (santé et développement durable)
- Sorties pédagogiques et voyage d'études
- 15 semaines de stage en milieu professionnel
- Possibilité de faire une partie de ces stages à l'étranger

Travaux pratiques

Notre établissement utilise divers outils pédagogiques pour mettre les élèves en situation professionnelle :

- Un magasin école
- Une gamme de produits, des clients et des fournisseurs
- Divers partenariats permettant des actions à l'extérieur : petites moyennes et grandes surfaces, magasins d'alimentation, etc

Diplôme préparé

BAC PRO

- 50% en épreuves terminales en fin de Term Bac Pro
- 50% en contrôle continu en cours de formation