



Baccalauréat Professionnel

Technicien Conseil Vente

Produits Alimentaires et Boissons

Devenir un professionnel du commerce ouvert sur la diversité des produits

(seconde professionnelle conseil-vente de produits alimentaires)

Objectifs de la formation

Un professionnel du commerce, c'est :

- Un TECHNICIEN qui connaît son produit de l'origine à la commercialisation et est attentif à la qualité de sa gamme et à sa distribution
- Un GESTIONNAIRE des stocks et de son espace de vente (organisation, présentation, propreté, expédition...)
- Un COMMERCIAL pour une alimentation de proximité durable, naturelle et diversifiée

Activités exercées :

- Réception des produits alimentaires Vins et Spiritueux
- Gestion des rayons
- Mise en vente des produits
- Conseils clientèle
- Mise en place d'opérations promotionnelles
- Entretien de l'espace de vente
- Suivi clients

Poursuites d'études

- BTSa Technico Commercial Vins, Bières et Spiritueux
- BTSa Technico Commercial en Boissons et Produits Alimentaires
- Autres BTS ou BUT du secteur commercial (BTS MCO, BTS DNRC)

Obtention du Diplôme

Le Bac Pro est obtenu pour :

- 50% par la voie du contrôle continu en classe de Première et de Terminale,
- 50 % lors des épreuves terminales ponctuelles, à la fin de l'année de terminale, dont la soutenance du rapport de stage.



Conditions d'admission

Les candidatures sont enregistrées par l'établissement d'origine dans la procédure d'affectation de l'académie de Dijon après une classe de 3^e ou une seconde générale ou professionnelle.

Horaires de formation

DISCIPLINE	2 ^{de} professionnelle	1 ^{re} et Terminale Bac Pro
Lettres modernes	2 h 00	2 h 00
Anglais	2 h 00	1 h 45
Histoire Géographie	1 h 00	1 h 30
Documentation	-	0 h 30
Education Socioculturelle	1 h 00	1 h 30
EPS	2 h 00	2 h 00
Mathématiques	2 h 00	2 h 00
Informatique	1 h 00	0 h 30
Physique Chimie	1 h 00	1 h 15
Biologie-Ecologie	0 h 30	1 h 45
Sciences Économiques, Sociales et de Gestion	1 h 00	-
Gestion Commerciale	6 h 30	6 h 00
Gestion des Procédés IAA / Génie Alimentaire	2 h 30	1 h 00
Chimie, Biochimie, Microbiologie, Biotechnologie	1 h 30	0 h 30
Viticulture Œnologie / Génie Alimentaire	-	2 h 45
Sciences et Techniques Professionnelles	1 h 00	1 h 00
Activités Pluridisciplinaires	1 h 00	2 h 00
A l'initiative de l'Établissement	3 h 00	2 h 00

SECTION EUROPÉENNE ANGLAIS* (mention sur diplôme du BAC)

Mathématiques	-	
Physique Chimie	-	2 h 00
Physique Chimie en Anglais	-	
UNITÉ FACULTATIVE Engagement citoyen	-	-
UNITÉ FACULTATIVE Mobilité	-	-



*SECTION EUROPÉENNE

- Evaluation en contrôle continu : la note est prise en compte comme une option et la mention euro est notée sur le document officiel du bac
- Meilleure maîtrise de la langue et ouverture à l'international

L'horaire non affecté est consacré à des modules et enseignements thématiques spécifiques de l'établissement :

- "Du raisin au jus", "Service du vin et sommellerie", "Recherche de stage", "Analyse sensorielle", Attestation valant CACES (chariot élévateur), Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)....
- des heures de mise à niveau : méthodologie, aide personnalisée
- l'organisation d'un voyage d'études

Formation en milieu professionnel

22 semaines de stage individuel en entreprise au cours des 3 années de formation.

- Allocation pour les stages professionnels. Le décret du 11/08/2023 instaure le versement d'une allocation dont le montant varie en fonction du nombre de jours de stage réalisés et du niveau de formation (2^{de}, 1^{re}, Terminale).

En seconde professionnelle

- 4 à 6 semaines de stages en entreprise
- 1 semaine de travaux pratiques renforcés : transformation fromagère, actions de vente...
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable

En première et terminale

- 15 à 17 semaines de stage commerce répar-ties en 6 périodes (saisonnalité de l'activité) dont 13 prises sur la scolarité