

BAC PRO TCVS

Bac Pro Technicien Conseil Vente en produits alimentaires « Vins et Spiritueux »

Le Bac Pro Technicien Conseil Vente en produits alimentaires « Vins et Spiritueux » est ouvert aux jeunes sortant de 3ème ou âgés de 16 ans ou provenant de Seconde pro Conseil Vente et à titre dérogatoire à un élève provenant d'un autre champ professionnel ou de Seconde GT. Durant 2 ou 3 ans, la formation se déroule entre le lycée et des semaines en entreprise avec un maître de stage. Cette formation technique permet d'acquérir de l'autonomie, et de pouvoir prendre des responsabilités et des initiatives au sein d'une entreprise. A son issue vous pouvez poursuivre vos études vers un BTS de la filière commerce, ou vous pouvez intégrer directement le monde professionnel.

Pré-requis

- Sortir de 3ème de collège ou de l'enseignement agricole - Sortir de seconde professionnelle conseil vente - A TITRE DEROGATOIRE : l'élève provenant d'un autre champ professionnel ou de Seconde GT

Objectifs

- Permettre l'apprentissage et la maîtrise de compétences professionnelles grâce aux stages. - Permettre l'insertion professionnelle immédiate après le diplôme. - Mise à niveau des élèves en classe de Seconde. - Développer les capacités d'autonomie, d'initiative, de responsabilité. - Passer le BEPA Conseil Vente (à l'issue de la 2ème année de formation).

Contenu

- Enseignement généraux : Français, Histoire-géo, Education socio-culturelle, Documentation, Langue vivante, Mathématiques, Physique-chimie, Biologie, Informatique, éducation physique et sportive, Sciences économiques. - Enseignements Professionnels : Gestion commerciale, Génie alimentaire, Chimie, biochimie, microbiologie, Travaux pratiques renforcés, Sciences économiques, Sciences et techniques professionnelles, Viticulture-œnologie. - Activités pluridisciplinaires (plusieurs matières au service d'un même thème professionnel sur le même créneau horaire). Thème : génie alimentaire et techniques commerciales. - Stage collectif « éducation à la santé et au développement durable ». - EIE : Enseignement à l'initiative de l'établissement. Ces enseignements pluridisciplinaires vont permettre la construction d'un projet personnel et professionnel à partir d'une approche globale de la filière viti-vinicole.

Infos pratiques

Période : Septembre - Juillet

Admission : En 2nde professionnelle : Dossier d'orientation et d'affectation de fin de 3ème remis par le collège. Indiquer AVIZEVITICAMPUS en premier vœu. En 1ère Bac Pro Commerce : Inscription à l'établissement après examen de dossier et entretien individuel.

Durée / Stage : 3 années de formation, entre 18 et 22 semaines de stage en entreprise extérieur (chez le maître de stage).

Rémunération : Sans

Frais / Aides : Gratuit

Rejoignez nous

Suivez nous sur les réseaux sociaux

Contact

Site Oger : Lycée et Domaine 13 Rue d'Oger 51190 AVIZE

Site Mazagran : CFA et CFPPA 61 Avenue Mazagran 51190 AVIZE