



BAC PRO Technicien Conseil Vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

LES SABLES D'OLONNE

LA
C'AVENTURE
DU VIVANT

■ CONDITIONS D'ADMISSION – DELAIS ACCES

- Être issu d'une 3^{ème} (générale, technologique, orientation...) ou d'un CAP, CAPA...
- Avoir satisfait aux entretiens de motivation
- Délais d'accès : à partir du premier contact jusqu'à la rentrée

■ EXAMEN

- Diplôme d'état (délivré par le ministère de l'Agriculture) de niveau 4 obtenu à partir :
- D'un contrôle continu en cours de formation
 - 5 épreuves finales

■ SUIVI DE FORMATION

- Carnet de liaison entre la famille, les maîtres de stage, le jeune et la MFR

■ MODALITE PEDAGOGIQUE

- Moyens utilisés : alternance, capitalisation de l'expérience professionnelle, exposés, exercices...
- Supports pédagogiques
- Matériel de vidéo projection
- Méthode : active
- Modalité : en présentiel, expérientiel
- Evaluations formatives tout au long de la formation

■ VERS QUELS METIERS ?

- Conseiller vente, vendeur
- Chef de rayon, adjoint au manager de rayon
- Employé libre-service...

■ DANS QUELLES STRUCTURES ?

- Epicerie, supérette
- Grande surface alimentaire (GSA)
- Magasin biologique, magasin de coopérative
- Grande surface spécialisée (GSS)
- Commerces spécialisés (boulangerie, crèmerie, poissonnerie, charcuterie...)

■ UN TREMLIN POUR...

- BTS NDRC
- BTS MCO
- BTS Tourisme
- Vie active

■ RESPONSABLES DE FORMATION

- Corinne BROSSAUD : corinne.brossaud@mfr.asso.fr
- Christophe GRELARD : christophe.grelard@mfr.asso.fr
- Rose SUIRE : rose.suire@mfr.asso.fr

**MFR LES SABLES
D'OLONNE**

110, rue du Docteur Schweitzer
85180 LES SABLES D'OLONNE

☎ **02 51 23 67 80**

Mfr.pays-des-olonne@mfr.asso.fr
www.mfr-sable-olonne.com



LA FORMATION EN CENTRE

DUREE : 3 ANS

- Seconde (16 semaines en centre de formation)
- Première (18 semaines en centre de formation)
- Terminale (18 semaines en centre de formation)

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 à 2 semaines à la MFR
- 1 à 3 semaines en entreprise

STATUTS

- Formation scolaire par alternance (possibilité de bourses d'études et aides du ministère de l'Agriculture)
- Apprentissage

COUT DE LA FORMATION

SCOLAIRE*

- 2^{de} professionnelle
 - Internat et adhésion : 226,50 €
 - Voyage d'étude : 30,00 €
- 1^{ère} Bac professionnel
 - Internat et adhésion : 240,60 €
 - Voyage d'étude : 45,00 € (entrée en 1^{ère}) ou 30,00 €
- Terminale Bac professionnel
 - Internat et adhésion : 254,70 €
 - Voyage d'étude : 45,00 € (entrée en 1^{ère}) ou 30,00 €

APPRENTISSAGE*

- 1^{ère} Bac professionnel
 - Internat et adhésion : 153,90 € **
 - Voyage d'étude : 45,00 € (entrée en 1^{ère}) ou 20,00 €
- Terminale Bac professionnel
 - Internat et adhésion : 162,80 €
 - Voyage d'étude : 45,00 € (entrée en 1^{ère}) ou 30,00 €

* Cout mensuel sur 10 mois de septembre à Juin
Année scolaire 2024/2025

** La différence est prise en charge par l'OPCO

LA REMUNERATION DES APPRENTIS



SALAIRE MINIMUM BRUT MENSUEL

	- de 18 ans	De 18 à 20 ans	+ de 21 ans
1 ^{ère} année	27 %	43 %	53 %
2 ^{ème} année	39 %	51 %	61 %
3 ^{ème} année	55 %	67 %	78 %

COMPETENCES VISEES

- Préparer, effectuer et contrôler la vente des produits du rayon ou de l'espace vente
- Conseiller le client sur les produits
- Gérer le rayon ou l'espace vente.
- Participer à la gestion du travail d'une équipe d'employés
- S'intégrer dans une organisation

CONTENU

Tous les modules devront être suivis durant la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Etude opérationnelle du point de vente
- Expertise, conseil en produits alimentaires
- Conduite de la vente
- Optimisation du fonctionnement du rayon
- Qualité et sécurité alimentaire
- Animation commerciale
- MAP : Tourisme et territoire

ENSEIGNEMENT GENERAL

- LV1 Anglais
- LV2 Espagnol
- Français
- Education socioculturelle
- Education physique et sportive
- Informatique
- Monde contemporain
- Mathématiques
- Sciences Physiques

CONDITION DE SCOLARITE

- Interne

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Christophe GRELARD, la faisabilité selon le handicap