

MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr



Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente en Alimen-



La force des MFR : la pédagogie de l'alternance

Depuis la réforme de la voie professionnelle amorcée en 2008, la MFR de Vayres propose le Bac Professionnel en 3 ans, par alternance. A l'issue de la 2ème année, les élèves ont la possibilité d'obtenir le BEPA Conseil Vente en Produits Alimentaires qui valide une partie de leur formation et permet à ceux qui quittent le cursus en fin de 1ère, de détenir un diplôme professionnel.



RÉUSSIR
autrement



Particularités

- ◆ diplôme offrant des débouchés
- ◆ contacts enrichissants
- ◆ stages valorisés en classe
- ◆ apprentissages individualisés
- ◆ jeunes satisfaits

Objectifs professionnels

- ◆ réaliser des ventes de produits alimentaires selon la réglementation
- ◆ effectuer la mise en rayon et soigner la présentation des produits
- ◆ répondre aux besoins de la clientèle
- ◆ animer des opérations commerciales
- ◆ tenir compte des modes de consommation responsables
- ◆ gérer un stock
- ◆ assurer le suivi et le contrôle des linéaires

Formation

Public concerné

- ◆ Formation ouverte aux élèves sortant de 3ème générale – procédure AFFELNET
- ◆ Elèves titulaires d'une BEPA (ou CAPA) Vigne et Vin
- ◆ Elèves sortant d'une seconde générale

Mais aussi, avec dérogation, tout candidat motivé.

TOUS LES DOSSIERS SONT ETUDIÉS !



⊙ Formation en entreprise : 50 % du temps

- ◆ 20 semaines de stage chaque année, entrecoupées de semaines à la MFR
- ◆ des stages dans différentes structures commerciales ou de production : commerces de proximité, moyennes et grandes surfaces, caves à vins, caves coopératives, épiceries fines, magasins de produits biologiques, boulangeries...
- ◆ la recherche de stage se fait en concertation avec la famille, le jeune et la MFR

⊙ Formation théorique : 50 % du temps

Des modules professionnels

- ◆ Anglais technique
- ◆ Techniques de vente
- ◆ Mercatique
- ◆ Organisation de l'entreprise
- ◆ Sécurité alimentaire
- ◆ Gestion commerciale
- ◆ Viticulture
- ◆ Œnologie
- ◆ Dégustation
- ◆ Visites d'entreprise

Des modules généraux

- ◆ Français
- ◆ Histoire-Géographie
- ◆ Education Socio-culturelle
- ◆ Documentation
- ◆ Anglais
- ◆ Sport
- ◆ Biologie
- ◆ Physique-Chimie
- ◆ Mathématiques
- ◆ Informatique



⊙ Développement personnel

- ◆ Ouverture aux autres : semaine de la Solidarité
- ◆ Mobilité européenne : stage professionnel à l'étranger
- ◆ Respect des règles de vie en communauté
- ◆ Elaboration d'un projet professionnel
- ◆ Bilan personnel : moment d'écoute et de discussion

⊙ Validation

Le bac professionnel TCVA est un diplôme national de **niveau 4** reconnu par le Ministère de l'Agriculture.

Les épreuves sont réalisées à 50% en contrôle continu au cours des 2 dernières années de formation et à 50% lors des épreuves terminales.



⊙ Informations pratiques

Administratif

Le coût pédagogique de la formation est de 900 € pour l'année de Seconde, de 1 100 € en Première et 1 100 € en Terminale.

Droits aux bourses du Ministère de l'Agriculture

A la MFR

Vous êtes élève de l'enseignement agricole.
Possibilité d'internat, demi-pension, externat.
Présence d'une référente handicap dans l'établissement.



Les frais d'hébergement, de restauration, et de déplacement sont à la charge de l'étudiant

⊙ Et après ...

De nombreux élèves choisissent de poursuivre leurs études.

Ils peuvent intégrer le B.T.S.A. Technico-commercial en vins et spiritueux ou toute autre spécialité.

Le bac professionnel permet aussi de rejoindre le monde de l'entreprise.

Renseignements

Claudine BEZIAT,
c.beziat@mfr-vayres.fr

Marie Christine NARBEBURY,
m.narbebury@mfr-vayres.fr

05 57 74 85 30

Inscription par
AFFELNET

MFR de Vayres

BP4—Lagron
RN 89 Sortie 8
33870 Vayres

05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr
www.mfr-vayres.fr



Conception / impression : MFR de Vayres