



Baccalauréat professionnel

Technicien Conseil Vente en Alimentation  
(Produits alimentaires et boissons)

**CLASSE DE SECONDE PRO**

Technicien Conseil Vente en Alimentation (Produits  
alimentaires et boissons)

**SUIVIE D'UNE 1ÈRE ET TERMINALE**

Bac Professionnel





## UN SECTEUR EN PLEINE EVOLUTION

Être titulaire du diplôme Technicien Vente en Alimentation (produits alimentaires et boissons), c'est avoir l'opportunité de travailler dans un secteur en pleine évolution. Aujourd'hui, le consommateur déclare privilégier en majorité la qualité d'un produit à son prix. C'est pour répondre à ce besoin que cette formation vous sera avantageuse.

Le consommateur se dirige vers une alimentation plus durable et naturelle. Les ventes des vins bio tirent le marché et devraient doubler de volume les prochaines années. L'évolution de la consommation de bières ainsi que la montée en puissance des bières premium répondent à une nouvelle demande sociétale, avec un développement de la clientèle féminine et de l'accroissement de l'implantation des micro-brasseries.

## EMPLOIS VISÉS PAR LE DIPLOME

Les emplois se situent dans la vente des produits alimentaires et des vins et spiritueux. Le vendeur en alimentation porte l'image de la marque de l'entreprise dans laquelle il travaille. Son excellente connaissance des produits lui permet de conseiller ses clients en fonction de leur besoins, et mettre en oeuvre la stratégie commerciale de l'entreprise, tout en respectant la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité.

**Débouchés** : Epicier(e), marchand(e) de fruits et légumes, vendeur(euse), de produits alimentaires en épicerie fine, micro-brasseries, caves. Adjoint(e) chef de rayon de produits alimentaires ...

**Poursuite d'études** : BTS Technico-commercial

L'intégration peut se faire :

- En seconde : après une 3ème générale.
- En première : après une classe de seconde, un CAP ou un diplôme de même niveau voire supérieur.





# CONTENU DE LA FORMATION

## MODULES D'ENSEIGNEMENT GENERAL

**MG 1** : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde.

**MG 2**: Langues et culture étrangères.

**MG 3** : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives et artistiques.

**MG 4** : Culture scientifique et technologique.



## MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**MP 1** : Etude opérationnelle du point de vente.

**MP 2** : Expertise conseils en produits alimentaires.

**MP 3**: Conduite de la vente.

**MP 4**: Optimisation du fonctionnement du rayon.

**MP 5**: Qualité et sécurité alimentaires.

**MP 6**: Animation commerciale.

**MAP** : Module d'Adaptation Professionnelle.



**ACTIVITES PLURIDISCIPLINAIRES** : horaire affecté au domaine professionnel (112h)

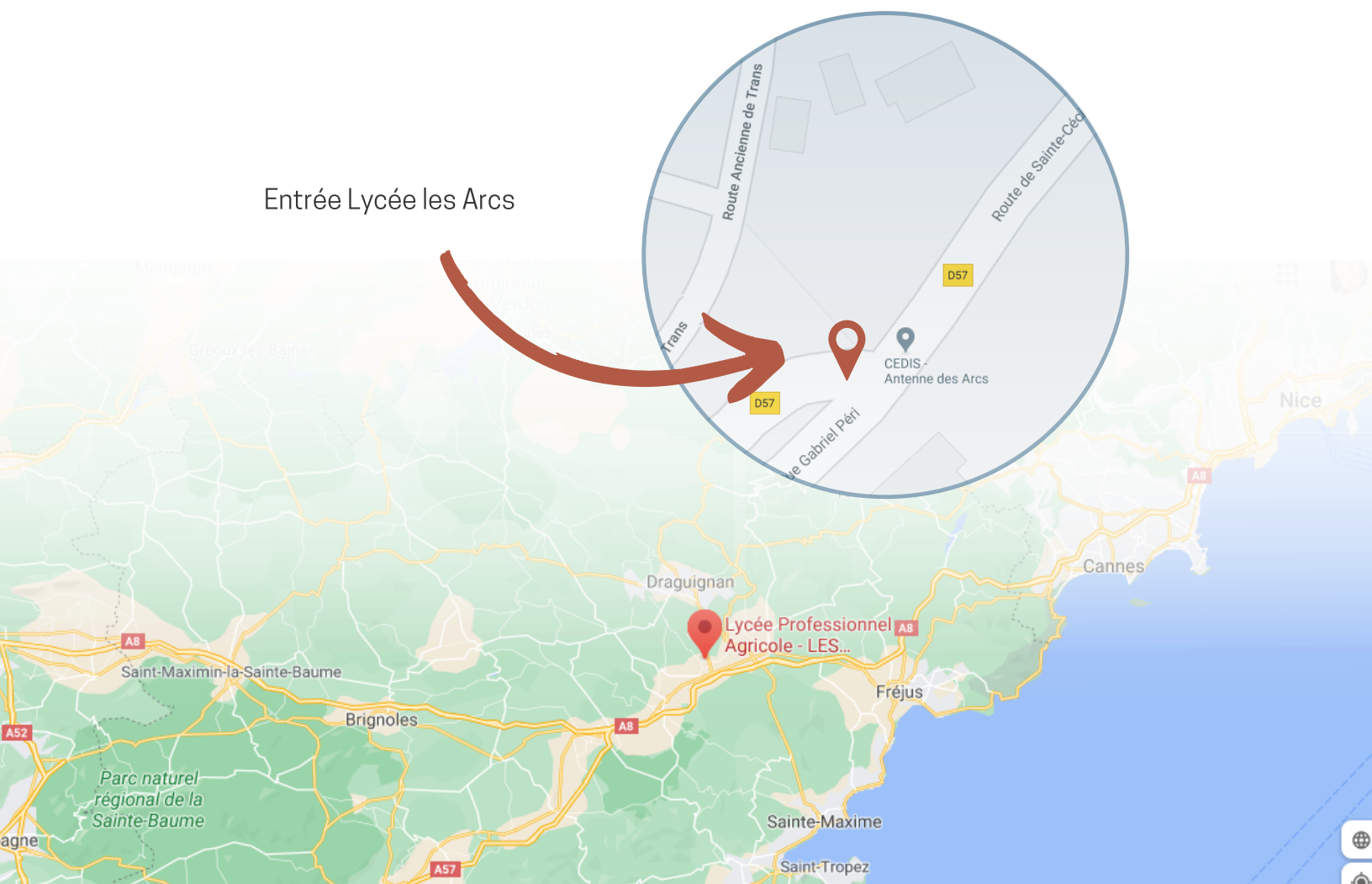
### Stage (s) en milieu professionnel :

→ 6 semaines en Seconde.

→ 12 à 16 semaines en 1ère et Terminale.

### Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine.


Ce stage est organisé sur le temps scolaire et vise l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.





 Route de Sainte Cécile  
" Les Magnanarelles-BP 30  
83400 Les Arcs sur Argens

 04.98.10.40.10

 [lycee.lesarcs@agricampus.fr](mailto:lycee.lesarcs@agricampus.fr)

 [agricampus.com](http://agricampus.com)

 [agricampus](https://www.facebook.com/agricampus)

 [agricampusvar](https://www.instagram.com/agricampusvar)

