Baccalauréat Professionnel

Technicien Conseil Vente en Alimentation

TCVA - (Produits alimentaires et boissons)

Diplôme d'État – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire |

Niveau 4 |

Formation en alternance : stages ou apprentissage |

Code RNCP : 41938

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
à ST MÉEN LE GRAND



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels du conseil, de la vente et de la gestion en alimentation, adaptés aux évolutions des modes de consommation.

BLOCS DE COMPÉTENCES

Former des professionnels capables de :

- **Conseiller et accompagner** les clients dans leurs choix de produits alimentaires et de boissons.
- **Mettre en œuvre** les techniques de vente et de fidélisation de la clientèle.
- **Valoriser** les produits et **animer** un espace commercial.
- **Réceptionner, contrôler, stocker et mettre en rayon** les marchandises.
- **Assurer** le suivi des stocks et **participer** à la gestion commerciale du point de vente.
- **Veiller** au respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
- **Participer** à la démarche qualité et au développement durable de l'entreprise.
- **S'adapter** aux évolutions des modes de consommation et du commerce alimentaire.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation exclusivement **en alternance**, soit :
  - Sous statut scolaire avec différents stages professionnels
  - en contrat d'apprentissage avec un employeur
- MFR-CFA : 17 à 20 semaines / an
  - Durée de la formation : 3 ans (Seconde, Première, Terminale)
- Accompagnement individualisé de l'apprenant

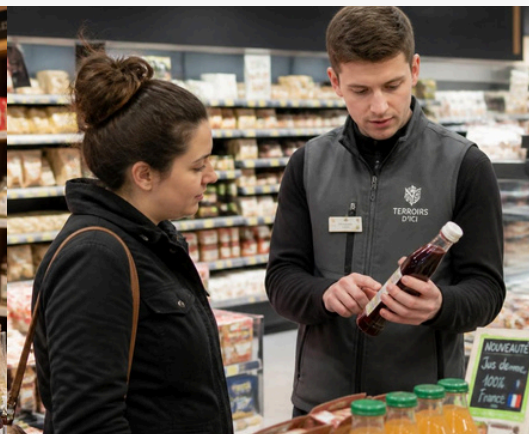
L'alternance permet d'apprendre un métier concret tout en préparant un diplôme.

POINTS FORTS

- **Formation concrète et professionnalisante.**
- **Alternance favorisant l'insertion professionnelle.**
- **Développement des compétences relationnelles et commerciales.**
- **Mise en situation dans différents univers de vente alimentaire.**
- **Secteur offrant de nombreuses opportunités d'emploi.**







ACQUIS PROFESSIONNELS

Au cours de la formation, les apprenants développent et consolident des compétences professionnelles certifiantes, parmi lesquelles :

- **Les techniques de vente et de conseil**
- **La connaissance des produits alimentaires et boissons**
- **Les techniques d'animation commerciale**
- **Les pratiques de gestion des stocks**
- **Les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- **Les démarches qualité et de traçabilité**
- **La relation client et la fidélisation**
- **L'utilisation d'outils numériques de gestion commerciale**
- **Les compétences liées au développement durable et à la réduction du gaspillage alimentaire.**

Des compétences immédiatement mobilisables en entreprise, renforçant l'employabilité des apprenants dès l'obtention du diplôme.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation (CCF) - Première et Terminale
- Épreuves terminales nationales.

POURSUITE DE PARCOURS

- BTS Management Commercial Opérationnel (MCO)
- BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client (NDRC)
- BTS Technico-Commercial
- Certificats de spécialisation du secteur commerce-alimentation
- Formations complémentaires en distribution, commerce ou agroalimentaire.

PRE-REQUIS & ACCESSIBILITE

- Accès après une classe de 3e, CAP ou seconde professionnelle
- Jeunes de 15 à 29 ans en contrat d'apprentissage
- Entrées possibles sous conditions après positionnement pédagogique
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap - Accompagnement possible par un référent après étude des besoins spécifiques.

- **Prenez contact avec la MFR**

Métiers accessibles

- ☐ Employé commercial en alimentation
- ☐ Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- ☐ Réceptionnaire ou préparateur de commandes
- ☐ Vendeur en épicerie fine
- ☐ Employé libre-service spécialisé
- ☐ Évolutions possibles:
  Adjoint chef de rayon alimentaire, vendeur en vins et spiritueux, ...



Infos pratiques

Contacts et accès :

40 rue de Merdrignac
35230 St MEEN LE GRAND

02 99 09 61 10

mfr.st-meen@mfr.asso.fr

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
à ST MÉEN LE GRAND

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mfr Saint Meen

mfrstmeenlegrand