

BAC PRO TCVA

Technicien Conseil Vente en Alimentation



Pour quoi ?

Objectifs :

- Développer le sens des relations à travers : l'accueil, le service et le conseil
- Maîtriser les démarches technico-économiques et financières des entreprises
- Connaître et mettre en valeur les produits locaux, le circuit court, les produits « bio »
- Sensibiliser aux différentes formes du commerce (produits équitables, bio...)
- Maîtriser la gestion et la commercialisation des produits périssables et saisonniers
- Enrichir son parcours par une ouverture sur d'autres secteurs que celui des produits alimentaires

Comment ?

Organisation Pédagogique

Enseignement professionnel

- Sciences économiques, Gestion de l'entreprise,
- Comptabilité et Mercatique
- Gestion commerciale, Techniques de vente
- Connaissances des produits alimentaires
- Pratiques en magasin

Autres enseignements :

- SST niveau 1

Stages :

20 semaines (dont 6 en classe de 2nde)

Possibilité de faire un stage dans un magasin d'un autre secteur : sport, textile, multimédias... durée de 12 jours

Le Bac Pro est obtenu pour 50% en épreuves de contrôle continu et 50% en épreuves terminales.

Pour qui ?

Conditions d'admission

Sur dossier et entretien + procédure AFFELNET
Elèves en sortie de 3ème, 2nde GT, CAP.

Et après ?

Les élèves peuvent poursuivre en BTS ou entrer dans la vie active en tant que vendeur en structures commerciales diverses (alimentaire, sport, bricolage, vêtements...)



Enseignement général

- Français, Histoire / Géographie / Enseignement Moral et Civique, Documentation
- Mathématiques, Biologie / Ecologie, Physique / Chimie, Informatique
- Anglais, EPS, Education Socio-culturelle

LYCEE PROFESSIONNEL

Institution Sœur Emmanuelle

2, route de Volgeat 38460 Villemoirieu

04 74 90 73 47 - www.ise38.fr