

## BTS Agricole

### Technico - Commercial (option Vins et Spiritueux)

#### FORMATION

Lieu : CFA Avize Viti Campus

Période de formation : Septembre à juin/juillet (selon l'année de formation)

Durée : 2 ans en alternance CFA/entreprise 700h centre par an sur 20 semaines + 27 semaines en entreprise (42% du temps de présence au CFA et 58% en entreprise).

Alternance : Une semaine sur deux au CFA (et en entreprise également)

Mode de validation : Diplôme de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Agriculture

Débouchés : Responsable de rayon, Manager de rayon, Technico commercial sédentaire ou itinérant (Courtier), Technicien conseil, Responsable de secteur, Chef des ventes, Attaché commercial, Chargé de clientèle, Responsable commercial, Responsable d'achats, Caviste indépendant ou poursuite d'étude en Licences Pro, Master...

#### OBJECTIFS

Acquérir une expérience professionnelle par l'alternance CFA/entreprise qui favorise l'insertion professionnelle

Acquérir une double compétence qui permet d'aborder favorablement des emplois connexes à la filière vitivinicole et à celle des boissons proprement dite : capacité à préparer et effectuer la vente ou l'achat d'un produit grâce à une solide maîtrise de l'élaboration, des caractéristiques, de la qualité du produit, sa composition, sa conservation. Ces fonctions peuvent être accomplies en France ,en Europe ou dans le monde entier

Ouvrir l'accès à un diplôme de niveau supérieur : Licence Professionnelle (différentes options possibles)

#### CONTENU

Enseignements Généraux :

Français, Communication, Documentation, Éducation socio-culturelle, Anglais, EPS ,  
Mathématiques, Informatique, Économie Générale

Enseignements professionnels:

Economie d'entreprise, Gestion, Mercatique, Relation Commerciale, Économie et Techniques Commerciales, Anglais technico-commercial, Actions Professionnelles, Vins et Spiritueux

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

Travaux pratiques (à la coopérative Sanger)

Accompagnements et parcours personnalisés

Évaluation : 50% en contrôle continu et 50% en Épreuves Terminales

# FORMATION PAR APPRENTISSAGE

# CFA



## PUBLIC CIBLÉ ET PRÉ-REQUIS

- Elève ou apprenti titulaire d'un BAC PRO Technicien Conseil Vente en Alimentation Vins et Spiritueux
- Elève ou apprenti titulaire d'un BAC PRO Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-vinicole
- Elève ou apprenti titulaire d'un BAC PRO Commerce
- Elève ou apprenti titulaire d'un autre BAC (sur dossier)
- Avoir moins de 30 ans au moment de la signature du contrat

## INFOS PRATIQUES

Admission permanente : Entretien individuel sur rendez-vous ou lors des journées portes ouvertes

Frais de scolarité : gratuit

Rémunération : % du SMIC selon l'âge et l'année de formation - 5 semaines de congés payés/an

Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place

Aides : Soutien à la recherche d'une entreprise d'accueil par le développeur. Accompagnement social et au handicap, aide au premier équipement et au permis de conduire.

## INDICATEURS DE LA SESSION PRÉCÉDENTE

Taux de réussite aux examens : 89%

Taux d'insertion professionnelle : 38%

Taux d'appréciation des bénéficiaires : 7,5/10

Taux de rupture : N/D

## CONTACT AU CFA

Florence Dulong – Directrice Adjointe CFA/CFPPA  
florence.dulong@avizeviticampus.fr

03 26 57 50 42

## EN SAVOIR PLUS

61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

03.26.57.97.49



@avizeviticampus



[www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr)

MAJ : 15/11/21

