

# BTSA TECHNIICO-COMMERCIAL (OPTION VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX)

Formation en Apprentissage

RNCP36003



## FORMATION

- **Lieu** : CFA Avize Viti Campus.
- **Période de formation** : de septembre à juin (ou juillet selon l'année de formation).
- **Durée** : 2 à 3 ans en alternance CFA/entreprise : 675 h centre/an sur 20 semaines + 27 semaines en entreprise (40% du temps de présence au CFA et 60% en entreprise).
- **Cycle d'alternance** : Une semaine sur deux au CFA.
- **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'études 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 vins et spiritueux : 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.

Certification enregistrée au JO du 12/03/2021.  
Organisme certificateur : Ministère de l'Agriculture.



## 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. Le financement de la formation est assuré par un OPCO.

**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 la chargée de recrutement. Aide au premier équipement et au permis de conduire. Accompagnement social et au handicap.

**Accessibilité :** toutes nos formations sont accessibles aux personnes nécessitant un aménagement spécifique sous réserve de nous contacter afin de sécuriser le parcours.

Pour plus d'informations, nous mettons à votre disposition un registre d'accessibilité sur notre site web.



## INDICATEURS DE LA SESSION PRÉCÉDENTE

Cf. notre site [www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr), en bas de la page web CFA.

Pour cela, scannez le QR code ci-dessous.

*Pour toute demande complémentaire concernant les indicateurs de session, merci de nous contacter par mail.*

CONTACT AU CFA

**Cécilia PAGÈS**

Chargée de recrutement d'apprenants

[cecilia.pages@avizeviticampus.fr](mailto:cecilia.pages@avizeviticampus.fr)

03 26 57 97 49

## EN SAVOIR PLUS ?

☎ 03 26 57 97 49

📍 61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

✉ [contact@avizeviticampus.fr](mailto:contact@avizeviticampus.fr)



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



Suivez-nous sur [@avizeviticampus](https://www.instagram.com/avizeviticampus)