



Formation scolaire et supérieure

BAC PROFESSIONNEL TECHNICIEN CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION

Le professionnel de la vente de produits alimentaires



Les objectifs

Devenir Technicien Conseil Vente en Alimentation

- Cette formation conduit à des métiers variés : chef de rayon dans la grande distribution, responsable/manager de rayon alimentaire, vendeur, vendeuse en épicerie fine, responsable des ventes en circuit-court.
- Ce Bac Professionnel permet d'envisager la poursuite d'études vers les BTS Technico-commercial notamment dans le champ professionnel « Produits Alimentaires et Boissons ».



*Trouver une réponse
à votre projet de formation générale,
scientifique ou professionnelle.*



Les conditions

- Avis favorable du conseil de classe de fin de 3ème.
- Suivre la procédure académique d'affectation dans le collège d'origine en indiquant le vœux « 2nde professionnelle CVPA (Conseil Vente en Produits Alimentaires) » au Lycée Nature.
- Mini-stage conseillé pendant la classe de 3ème pour découvrir la formation et le lycée (1 journée).



Le contenu

- **Des enseignements généraux** : français, anglais, mathématiques, informatique, physique chimie, EPS, Histoire géographie, éducation socio-culturelle.
- **Des enseignements professionnels** : techniques de vente de produits alimentaires, merchandising du point de vente, génie alimentaire, gestion commerciale.
- **Un module d'approfondissement professionnel spécifique au Lycée Nature** : « Vente en circuit court, e-commerce et dans la grande distribution ».
- **Des enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE) pour faciliter l'insertion professionnelle** : renforcement de la connaissance des milieux professionnels, formation à la pratique de l'accueil et de la vente en circuit-court sur le magasin de vente directe du lycée, formation aux méthodes de paiement et d'encaissement.
- **19 semaines de stage individuel** en entreprise (réparties sur les 3 ans), journées de stage au magasin de vente à la ferme sur l'exploitation du Lycée Nature : mise en place d'animations commerciales, **1 semaine de stage collectif** « développement durable et éducation à la santé ».
- **Voyage pédagogique**
- **Une option** : section sportive rugby.



Les méthodes

- **Un enseignement pratique avec mise en situations concrètes** : journées d'animation pédagogique auprès de scolaires, participation à la vente sur le magasin du lycée, mise en place de marchés, travaux dirigés en partenariat avec les grandes surfaces du secteur, séquences pluridisciplinaires, sorties sur le terrain, visites d'entreprises agro-alimentaires et de sites, rencontres de professionnels.
- **Un stage d'immersion** en début de cycle pour la cohésion du groupe classe et la découverte de filières alimentaires.
- **Un accompagnement individualisé** du parcours et du projet de chaque jeune : tutorat, mise à niveau, soutien, orientation.
- **Examen** : 50 % du diplôme du bac professionnel est obtenu par des contrôles en cours de formation, le reste en épreuves terminales. En cours de cycle, les élèves passent le BEPA Conseil Vente en Produits Alimentaires (épreuves 100% en cours de formation).



UNION EUROPÉENNE



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

