



Formation scolaire et supérieure

BTS TECHNICO-COMMERCIAL PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Le technico-commercial en produits alimentaires et boissons



Les objectifs

Former un commercial à **double compétence** : **commerciale et technique**, plébiscitée par le milieu professionnel, tant en Industrie Alimentaire (IA) qu'en distribution (GMS).



Le titulaire du BTS TC PAB est formé aux **métiers du cc sédentaire et itinérant** dans le champ professionnel **PAB** (manager de rayon de grande distribution, chef de secteur, technico-commercial, ...). Il est opérationnel dans :

- Les phases de **négociation** vente/achat, dans le **conseil**,
- mais aussi, la **perception produit** tant mercatique que technologique en maîtrisant également la dimension technique, hygiène et sécurité du produit.



Insertion professionnelle et poursuite d'études

- **Rapide** : le titulaire du BTS TC est opérationnel. Il maîtrise les techniques de vente, la filière alimentaire et la technologie de son produit
- **Facilité** : l'industrie alimentaire est un secteur d'activité riche, dynamique et porteur.

Les métiers : assistant commercial, manager de rayon en grande surface, chef de secteur, responsable des ventes, promoteur des ventes...

Poursuite d'études en licence ou licence professionnelle (chargé(e) d'affaires, responsable commercial(e), manager de distribution, mercatique, qualité...)

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



Les conditions

- Être titulaire d'un Bac,
- Être motivé(e) par les métiers du commerce et de la distribution,
- Être dynamique, curieux, ouvert et désireux de progresser en communication.
- Inscription sur parcoursup.fr, préciser le vœux « BTS TC au Lycée Nature ».
Période d'inscription : du 22 janvier au 12 mars 2020.
Au-delà, contacter le Lycée Nature.
Plus d'informations sur www.lyceenature.com



Le déroulement

- Formation initiale en 2 ans composée de cours et de 12 à 16 semaines de stage
- Pendant ces cours : des mises en situations réelles et concrètes, des sorties terrains (SIAL Paris...), des visites d'entreprise, des rencontres avec les professionnels, des conduites de projets professionnels avec des partenaires permettant la responsabilisation de l'étudiant.
- L'examen : 50% du diplôme obtenu en Contrôle en Cours de Formation et 50% en épreuves terminales (2 oraux, 1 écrit)



Le contenu

Une formation articulée autour de 3 axes ...

- **Commercial** : vente, négociation, mercatique, cas commerciaux, gestion commerciale, anglais commercial, étude de la filière (45%)
- **Technique** : génie alimentaire, qualité, hygiène, sécurité (15%)
- **Général** : français, mathématiques, informatique, économie, communication, anglais, EPS, accompagnement du projet professionnel de l'étudiant (40%)

Complétée par une formation spécifique : une semaine par an banalisée pour : travailler la communication grâce au théâtre d'improvisation et approfondir des connaissances.

Ainsi qu'un suivi et une aide régulière pour l'insertion professionnelle et/ou l'orientation (poursuite d'études)

Renforcée par le stage 12 à 16 semaines chez l'un de nos partenaires historiques

- 2 semaines de découverte de la distribution



Et aussi, un voyage d'études à caractère culturel : découverte d'une capitale européenne



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN