



Bac Pro en Alimentation

TECHNICIEN CONSEIL VENTE

En stage



POUR QUELS MÉTIERS ?

Animateur des ventes	Adjoint au manager de rayon	Adjoint Responsable commercial	Adjoint Responsable de rayon	Vendeur sédentaire ou itinérant	Technicien - conseil
----------------------	-----------------------------	--------------------------------	------------------------------	---------------------------------	----------------------

QUELLE ALTERNANCE ?

2de CONSEIL VENTE	PREMIÈRE	TERMINALE
■ 24 semaines de stage	■ 22 semaines de stage	■ 20 semaines de stage
■ 16 semaines à la MFR	■ 18 semaines à la MFR	■ 20 semaines à la MFR
■ 550h de cours	■ 630h de cours	■ 720h de cours

QUELS LIEUX DE STAGE ?

Épicerie fine, chocolatier, coffee shop, coop bio, libre-service, primeur, producteur avec vente directe.

En stage secondaire : tout type de commerce

LES PLUS

- Séjour ERASMUS+
- Internat convivial
- Formation dynamique à partir de nombreuses visites et des projets collectifs

CONTENU DE LA FORMATION

	2de	1ère	Ter
Enseignements Généraux	En heures		
Langue française, culture humaniste et compréhension du monde	110	122	140
Langue et culture anglaises	52	40	32
Motricité, santé et socialisation	60	48	48
Culture scientifique et technologique	105	103	144
Enseignements Professionnels			
Techniques et Connaissances Commerciales	110	114	150
Techniques et Connaissances des produits Alimentaires	56	134	128
Enseignements à l'initiative de l'Établissement	40	26	38
Modules d'Approfondissement Professionnel		28	
Autre (individualisation)	17	15	40
Total d'heures de formation/an	550	630	720

Établissement sous contrat avec le ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt.

MODALITÉS DE L'EXAMEN

Une partie en contrôle continu
Une partie en épreuve terminale

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management des Unités Commerciales (MUC)
- BTS Négociation et Relation Client (NRC)
- Formation interne aux différentes enseignes
- Certificat de spécialisation
- BTSA Technico-commercial

INSCRIPTION

Ouverture dès Janvier



Une équipe à l'écoute et disponible pour accompagner les jeunes.

Hébergement et restauration dans une ambiance familiale.

Un établissement à taille humaine. (200 jeunes)



☎ 04 66 75 33 39
mfr.marguerittes@mfr.asso.fr
www.mfr-marguerittes.com