

« Je suis au Renaudin pour obtenir mon bac pro vente et continuer ensuite en BTS. Je veux travailler dans la vente comme je l'ai toujours souhaité. [Noémie B. 1<sup>re</sup> bac pro] »

## »»» OBJECTIFS

Le bac pro TCAV permet de former des salariés **hautement qualifiés**. Le technicien conseil vente en alimentation **optimise l'espace de vente**. Il gère les stocks, les approvisionnements et la mise en rayon. Il met en œuvre et organise des **activités commerciales**. Il s'adapte aux évolutions des modes de consommation et de commercialisation. Il propose des solutions commerciales en réponses à différents segments de clients en cohérence avec le **développement durable**. Il a pour finalité de **développer le chiffre d'affaires** du point de vente. Il **anime son équipe** dans le cadre de la stratégie commerciale de l'entreprise. Il exerce un rôle de conseil auprès de la clientèle. Il informe sur les caractéristiques culturelles, gustatives et nutritionnelles des produits ainsi que sur leur mode de consommation. Il applique au quotidien la réglementation commerciale et les normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

« J'ai choisi de venir au lycée Le Renaudin car c'est un lycée agricole qui possède une exploitation qui produit du Pineau, du vin de pays charentais, du Cognac, du jus de raisin. Dans la filière vente nous pouvons accompagner le responsable d'exploitation pour réaliser des ventes. C'est un lycée convivial. [Kévin P.] »

« Nous avons des cours qui nous montrent comment fonctionne un magasin et qui sont les clients. Nous avons des périodes de formation en entreprise pour la partie pratique professionnelle. [Génévy M. 2<sup>nd</sup>e pro] »

## »»» LE DIPLÔME

**Le brevet d'études professionnelles agricole « conseil-vente »** : uniquement pour les élèves issus de seconde pro, l'examen du BEPA est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation à la fois sur l'année de seconde et de l'année de 1<sup>re</sup> bac pro.

**Le bac pro « technicien conseil vente en alimentation »** : l'examen du bac pro comporte 7 épreuves obligatoires et le cas échéant une épreuve facultative. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé à la fois :

- En épreuves par contrôles en cours de formation (sur les 2 années de 1<sup>re</sup> et de terminale)
- En épreuves terminales

## »»» CONDITIONS D'ADMISSION

**Sont admis en 2<sup>nd</sup>e**

- Élèves de 3<sup>e</sup>
- Élèves qui souhaitent se réorienter par dérogation

**Sont admis en Première Bac pro**

- Élèves de 2<sup>nd</sup>e pro « conseil-vente »
- Élèves de 2<sup>nd</sup>e générale et technologique et les élèves titulaire du CAPA par dérogation

**Lycée Le Renaudin**  
 Chez Renaudin  
 17500 SAINT-GERMAIN-DE-LUSIGNAN  
 T. 05 46 48 04 44  
 F. 05 46 48 38 32  
[www.lerenaudin.fr](http://www.lerenaudin.fr)  
 Fb : formagri17



2<sup>nde</sup>

1 an

29 heures/  
 semaines

30 semaines  
 au lycée

6 semaines  
 de stage  
 en entreprise

1<sup>re</sup> et terminale

2 ans

30 heures/  
 semaines

28 semaines  
 au lycée

8 semaines  
 de stage en  
 entreprise/an

**Lycée Le Renaudin**

Chez Renaudin  
 17500 SAINT-GERMAIN-  
 DE-LUSIGNAN

T. 05 46 48 04 44

F. 05 46 48 38 32

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

Fb : formagri17

## POURSUITES D'ÉTUDES EN NIVEAU III

- BTSA technico-commercial en alimentation et boissons
- BTSA technico-commercial en vins et spiritueux
- Certificats de spécialisation responsable technico-commercial

## DÉBOUCHÉS

- Chef de rayon
- Technico-commercial
- Attaché commercial
- Adjoint des ventes
- Chargé de clientèle
- Responsable commercial
- Chef des ventes

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### 2<sup>nde</sup> professionnelle :

- 6 semaines de stages professionnels en entreprise + 1 semaine de stage collectif + 1 semaine de pratique encadrée
- **Enseignement professionnel** : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- **Enseignement général** : 8,5h de cours + 5,5h de TP-TD/semaine

### Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- découvrir et valoriser les produits du terroir de Nouvelle Aquitaine
- conduire un projet collectif

### 1<sup>re</sup> / terminale professionnelles :

- 16 semaines de stages en entreprise + 1 semaine de pratique encadrée + 1 semaine de stage collectif
- **Enseignement professionnel** : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- **Enseignement général** : 10h de cours + 4h de TP-TD/semaine

### Module d'Adaptation Professionnel : organisation d'un évènement autour du goût

### Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- organiser un marché de producteurs
- savoir rechercher et restituer de l'information en situation professionnelle
- construire son insertion scolaire ou professionnelle

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.

