

FORMATION PROPOSÉE PAR
UFA JEANNE D'ARC

MEMBRE DU
CFA EXCELLENCE PRO
FRANCHE-COMTÉ

BTSA | RNCP 36003

TECHNICO-COMMERCIAL VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX

Diplôme d'état de niveau 5, enregistré au RNCP le 04/11/2021, délivré par le **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

DURÉE DE LA FORMATION : 1350 HEURES SUR 2 ANS

→ **RYTHME DE L'ALTERNANCE : 15H FORMATION ET 20H EN ENTREPRISE PAR SEMAINE**

LES + DE L'UFA JEANNE D'ARC

- + Réactivité de nos équipes
- + Proximité avec les jeunes et les entreprises : visites régulières, bilan
- + Soutien pour la démarche de recherche de l'entreprise d'accueil
- + Magasin d'application pédagogique : « Le panier de Jeanne ».

FINANCEMENT DE LA FORMATION

Gratuite pour l'apprenti sous réserve de l'accord de prise en charge d'un OPCO finançant la formation (formalités effectuées par le CFA ou l'employeur) et après signature d'un contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITÉ

L'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap.

Prise en compte des besoins d'adaptation (réfèrent handicap du CFA)

OBJECTIFS VISÉS

- La/le titulaire du BTSA TC est un(e) professionnel(le) qualifié(e) dans :
- les différentes phases de la relation technico-commerciale
 - le management des équipes dans un esprit prospectif et innovant
 - l'aide à la décision, la gestion des opérations commerciales, le conseil client
 - le respect d'une éthique professionnelle

LES SECTEURS D'ACTIVITÉ

Le titulaire exerce son activité chez un producteur, indépendant ou sous forme coopérative, (domaine viticole, cidricole, brasserie, distillerie...), chez un négociant, un courtier, en magasin spécialisé, en commerce de gros ou en grande surface.

TYPE DE DIPLOME

Diplôme d'Etat de niveau 5

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de moins de 30 ans (hors situation de dérogation)
- Signature d'un contrat d'apprentissage (non nécessaire pour candidater)
- Être déclaré apte physiquement (visite médicale à l'embauche)
- Être titulaire d'un baccalauréat

MODALITÉS ET DELAI D'ACCÈS

- Candidature par l'intermédiaire et dans les délais de la plateforme Parcoursup
- Entretien en vue de trouver une entreprise
- Candidature validée après la signature d'un contrat d'apprentissage dans la limite des places disponibles
- Les candidatures peuvent exceptionnellement être étudiées hors de cette période dans la limite des places disponibles (nous contacter)

QUALITÉS REQUISES OU À DÉVELOPPER

- Organisation
- Autonomie
- Goût pour le management
- Capacité d'adaptation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours en présentiel uniquement
- Plateforme Ecole Directe
- Mise en situation : magasin pédagogique

HORAIRE EN FORMATION

Lundi 9h-12h et 13h15-17h15
Mardi 8h-12h et 13h15-17h15

CONTENU DE LA FORMATION

Modules professionnels : Economie d'entreprise, Management, Gestion commerciale, Mercatique, Relation commerciale, Economie liée au champ professionnel, Projet commercial et actions professionnelles, Techniques, technologie et connaissance des Vins, bières et spiritueux, Enseignement d'initiative locale

Modules généraux : Accompagnement au projet personnel et professionnel, Economie générale, Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation, Anglais, EPS, Traitement de données, Technologies de l'informatique et digitalisation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Suivi en continu au fil de l'année
- Examen final et contrôle en cours de formation sur certains modules.

POURSUITES D'ÉTUDES

- En Licence pro, Bachelor (ex : Licence Pro Technico-commercial)

DÉBOUCHÉS

Technico-commercial, vendeur conseil-spécialiste, manager, responsable magasin, commercial

PASSERELLES

- Licence

POSSIBILITÉ DE VALIDER DES BLOCS DE COMPÉTENCE

Non



UFA JEANNE D'ARC
7 rue Pierre Déchanet
25300 PONTARLIER
Téléphone : 03.81.38.13.31
Mail : ufa.pontarlier@cneap.fr



Excellence Pro
Franche-Comté
Centre de formation d'apprentis

20 rue Mégevand - 25000 BESANÇON
SIRET : 394 454 516 00029
Déclaration d'activité : 43250109825
Code UAI : 02519345