

BAC PRO

Technicien vente en alimentation



Ce bac pro prépare à la distribution alimentaire, de la réception de la marchandise à la vente.

Le technicien peut assurer la réception et le contrôle des produits, leur stockage, leur ventilation, leur mise en rayon, leur surveillance et leur renouvellement. Il connaît les caractéristiques et contraintes spécifiques aux fruits et légumes, produits de la mer, produits laitiers, surgelés etc., qu'ils soient de provenance industrielle ou artisanale. Il suit les réglementations en vigueur concernant le produit, le point de vente, le consommateur et l'environnement.

C'est aussi un animateur capable de mettre en œuvre des propositions de promotion et de renseigner les clients sur les méthodes de production et les divers types de qualification des produits.

Débouchés

Il occupe des postes de vendeur-conseil, second de rayon, adjoint de rayon, adjoint au manager de rayon. Il est donc placé sous la responsabilité d'un chef de rayon en grande surface, ou d'un gérant de magasin en très petite, petite et moyenne surface. Son degré de responsabilité et d'autonomie est donc variable. Avec de l'expérience et une formation complémentaire, il pourra accéder à des postes de responsable de rayon ou organiser et gérer un petit commerce de proximité.

Vendeur spécialisé, il est employé en entreprise de distribution, au rayon d'une grande surface, dans l'agroéquipement et la fourniture pour l'agriculture.

Métier(s) accessible(s) :

- commerçant(e) en alimentation
- vendeur(euse) : employé(e) de commerce, employé(e) de libre-service, conseiller(ère) de clientèle, conseiller(ère) en vente, conseiller(ère) commerciale
- adjoint ou chef de rayon en produits frais
- vendeur de produits alimentaires en grande distribution
- gérant de magasin de proximité.

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Conseil vente

Qualités requises :

- Goût du contact humain
- Bonne communication
- Sens des responsabilités
- Bon gestionnaire
- Sens des affaires

Programme

Modules d'enseignement	Horaire annuel
<u>Enseignement général</u>	
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	308h
Langue et culture étrangères	98h
Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi	112h
Culture scientifique et technologique	208h
<u>Enseignement professionnel communs à toutes les options</u>	
De l'origine du produit à sa commercialisation	112h
Mercatique	70h
L'entreprise dans son environnement	84h
Gestion commerciale d'un espace de vente	70h
Techniques de vente	98h
<u>Enseignement professionnel option Produits alimentaires</u>	
Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires	98h
Terroir et qualité des produits alimentaires	70h
Module d'adaptation professionnelle	56h
<u>Enseignement professionnel option Vins et spiritueux</u>	
Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux	84h
Terroir et qualité des vins et spiritueux	84h
Module d'adaptation professionnelle	56h
Activités pluridisciplinaires	112h

Descriptif des enseignements professionnels

- **Interprétation et traitement de données :** activités numériques, algébriques et statistiques, géométrie, informatique.

- **Du vivant à l'aliment** : identifier les composants d'un agro système, décrire les étapes et les contraintes d'une production agricole, appréhender la diversité et les niveaux d'organisation des êtres vivants.
- **Eléments de chimie et d'énergétique** : décrire la composition du produit et identifier sa nature chimique ; les réactions de fermentation, d'oxydation..., décrire et expliquer la conservation du produit.
- **L'entreprise commerciale et son environnement** : connaissance du fonctionnement et gestion d'une entreprise.
- **Techniques de vente** : animer une équipe de vente et règles de négociation.
- **Gestion commerciale** : gestion des stocks, outils de gestion.
- **Produits alimentaires** : stockage, conservation, manipulation, traçabilité, composition et qualité.

Stage

Stage(s) en milieu professionnel : 14 à 16 semaines
Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Examen

E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1
 - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
 - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
 - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

E2 : Langue et culture étrangères

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES

- Développer sa motricité, coeff. 1

E4 : Culture scientifique et technologique

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
 - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
 - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

E5 : Choix Techniques

Conseiller le client sur les produits alimentaires ou les vins et spiritueux coeff. 2

E6 : Expérience en milieu professionnel

Situer l'entreprise dans son environnement socioprofessionnel, Communiquer en situation professionnelle, Organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise coeff. 3

E7 : Pratiques professionnelles « Produits Alimentaires »

Mettre en œuvre des techniques de vente de produits alimentaires, Gérer un rayon de produits alimentaires dans le respect de la réglementation et de la sécurité, Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires vendus dans une perspective de durabilité, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 5

E7 : Pratiques professionnelles « Vins et Spiritueux »

Mettre en œuvre des techniques de vente de vins et spiritueux, Gérer un rayon de vins et spiritueux dans le respect de la réglementation et de la sécurité, Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux vendus dans une perspective de durabilité, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 5

Epreuve facultative : points > 10

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 21 candidats inscrits, 19 présentés, 16 admis (soit 84.21% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)
 - technico-commercial spécialité produits alimentaires

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

- 30 Marguerittes**
MFREO (*Privé sous contrat*) **A**
- 34 Clermont l'Hérault**
Lycée professionnel agricole privé Le Cep d'Or (*Privé sous contrat*)
- 34 Frontignan**
Lycée professionnel agricole privé Maurice Clavel (*Privé sous contrat*)

A Formation par apprentissage

Pour en savoir plus

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Collection Parcours « Les métiers du marketing, de la vente et de la pub » ; « Biologie, agroalimentaire, cosmétique et santé »
- Collection Voie Pro « Les métiers de la vente et du commerce »
- Fiches métiers.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

Sur internet : www.portea.fr

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).