

Baccalauréat Professionnel

Technicien Conseil Vente en Alimentation Produits Alimentaires et boissons

- Tu es en 3ème ou en 2nde Générale et Technologique et tu veux devenir un professionnel de la vente.
- Tu es attaché à valoriser les produits alimentaires locaux cultivés et transformés au fenua.



Objectifs de formation

Le Bac Professionnel « technicien conseil vente en alimentation / produits alimentaires et boissons » permet d'acquérir des techniques de vente dans le domaine des produits alimentaires et des boissons.

Il forme des professionnels capables de gérer un rayon et un stock. Il forme également les jeunes à la relation client en tenant compte de la réglementation, de l'hygiène et de la sécurité.



Durée du cycle de formation

- La formation comprend 3 années d'études après le collège :
 - Entrée en 2nde bac pro « conseil vente »
 - Poursuite en 1ère puis terminale bac pro technicien conseil vente en alimentation / produits alimentaires et boissons.
- Possibilité d'intégrer le cycle de formation directement en 1ère bac pro



Conditions d'admission

Après la troisième générale, l'admission en seconde est conditionnée par un avis favorable du conseil de classe du 3^{ème} trimestre et selon les procédures définies par la DGEE (Procédure AFFELNET 3^{ème}).

Un mini-stage de 1 à 2 jours au lycée d'Opunohu pendant la scolarité de 3^{ème} est possible pour découvrir la formation.

Une entrée en classe de première est possible pour des élèves ayant accompli une scolarité complète en classe de seconde générale (procédure PASSERELLE) ou ayant obtenu un CAPA dans le même champ professionnel.

Horaires hebdomadaires de la formation (indicatif)

Disciplines	Horaire hebdo. en 2 ^{nde} pro	Horaire hebdo. en 1 ^{ère} et terminale
Enseignements généraux communs		
Français	2h	2h
Histoire Géographie	1h	1h30
Education Socio-culturelle	1h	1h30
Documentation	-	0h30
Langue vivante A : Anglais	2h	1h45
Education Physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	2h	2h
Biologie-Ecologie	0h30	1h45
Physique-chimie	1h	1h15
Informatique	1h	0h30
Enseignements professionnels spécifiques		
SESG / Gestion entreprise	1h	-
SESG / Gestion commerciale	7h30	6h
Génie alimentaire	3h30	3h45
Biochimie alimentaire	-	0h30
Activités pluridisciplinaires	1h	2h
Enseignements à l'initiative de l'établissement		
EIE (enseignements à l'initiative de l'établissement)	2h	2h
Mise à niveau	1h	
MAP (Module d'adaptation professionnelle)		2h
Enseignements facultatifs (1 option au choix)		
Option sportive : Va'a	-	3h
Langue vivante C : Tahitien		
Option Danse polynésienne		

Formation en milieu professionnel sur 3 ans

20 semaines de stage individuel en entreprise + stages collectifs

En seconde professionnelle

- 5 semaines de stage en entreprise.
- 1 semaine de stage au fare vente et à l'atelier agroalimentaire de l'exploitation agricole du lycée (fabrication de confitures, fruits séchés...).
- 5 jours de visites d'entreprises et points de ventes, avec analyse du fonctionnement.
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

En première et terminale

- 15 semaines de stage en entreprise réparties en 5 périodes sur les 2 années.
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

Débouchés et poursuites d'études

Le titulaire de ce bac professionnel est placé sous la responsabilité d'un chef de rayon de magasin. Il est vendeur conseil, second de rayon, technico-commercial et à terme responsable de rayon, ou gérant de magasin.

Une poursuite d'étude en BTS (technico-commercial, management, gestion, ACS'AGRI...)