BTS
Technico-Commercial
Spécialité : Produits alimentaires et boissons

C.F.A. de la Lozère
1 av. des Martyrs de la Résistance
48100 MARVEJOLS

Objectifs de la formation

Le Technico-Commercial doit pouvoir assumer des activités professionnelles diversifiées, en fonction de la nature de l'activité de l'entreprise. Il doit ainsi être capable de :

- Manager une équipe
- Effectuer la vente ou l'achat de produits agroalimentaires : établissement des prix, gestion des stocks, actions promotionnelles, prospection, négociation ;
- Connaître l'environnement technologique et réglementaire des produits alimentaires ;
- Suivre la concrétisation de la vente ou de l'achat : administration des ventes, contrôle de la logistique et de la conformité des produits;
- Assurer le lien entre la clientèle et les différents services de l'entreprise;
- Maîtriser les opérations commerciales à l'exportation;
- Gérer un rayon de produits alimentaires ou une structure commercialisant des produits alimentaires (GMS, point de vente spécialisé ….) ; maîtriser les outils de marchandisage.

Contenu de la formation et structure du diplôme

Structure du diplôme

Pour obtenir ce diplôme du ministère de l'agriculture de la pêche et de l'alimentation, l'apprenti(e) passera :

- 50 % de l'examen en contrôle continu (16 épreuves sur 2 ans)
- 50 % de l'examen en épreuves terminales (2 épreuves en fin de deuxième année).

Contenu de la formation

Les modules de la formation sont regroupés en plusieurs domaines qui sont les suivants :

- **Traitement des données** : Mathématiques appliquées - statistiques, informatique
- **Techniques d'Expression, de Communication, d'Animation et de Documentation, Anglais.**
- **Environnement économique :** Sciences économiques et sociales, gestion, comptabilité, management.
- **Enseignement Technico-commercial :** Droit commercial, Droit du travail, Mercatique, relations commerciales, management, économie et techniques commerciales de la spécialité (Filière, Transactions Internationales, Marchandisage), projet commercial, technologie des produits alimentaires (Techniques de fabrication des produits), complément technique et commercial en L.V.1
- **E.P.S.**
- **Voyages d'études et Suivi tutoré**
- **Module d'Initiative Locale (M.I.L.)**

Rythme et durée de la formation

L'apprenti(e) passe 1 433 heures en centre de formation sur les 2 années de formation, soit :

- 20,5 semaines en centre de formation par an,
- 26,5 semaines en entreprise par an,
- 5 semaines de congés payés par an.

Conditions d'admission

- Avoir moins de 26 ans
- Etre titulaire d'un Baccalauréat Général, Technologique ou Professionnel
- L'admission se fait également en deuxième année pour les titulaires d'un diplôme de niveau Bac +2. Dans ce cas, le BTS se fait en un an avec dispense de certaines matières.
- Avoir signé un contrat avec un maître d'apprentissage

Les débouchés

- Taux d'insertion professionnelle 6 mois après la sortie de formation (moyenne sur 3 ans) : 100%
- Taux de réussite à l'examen : supérieur à 70%
- L'apprenti(e) peut poursuivre ses études en Licence professionnelle, Ecole Supérieure de Commerce…
- Les emplois visés se situent vers :
  - Les entreprises de transformation agroalimentaires (responsable approvisionnements, assistant export/import, adjoint service marketing...)
  - Les entreprises de distribution de produits alimentaires (chef de rayons produits alimentaires, marchandiseur, responsable d'un point de vente...)

Les modalités relatives au contrat d'apprentissage

Les principes

- C'est un contrat de travail entre l'entreprise et le jeune.
- L'embauche d'un apprenti(e) permet de répondre à un besoin quasi permanent de main d'œuvre pour lesquels des apprenti(e)s sont préférés en appoint régulier à des stagiaires ou salariés temporaires. L'expérience acquise par l'apprenti permet d'envisager une embauche définitive à l'issue du contrat.

Etre apprenti(e)

Rémunération :

- L'apprenti(e) perçoit un salaire déterminé en % du SMIC et en fonction de son âge. Il est fixé pour chaque année d'apprentissage (de 25 à 61% du SMIC).
- Il bénéficie des droits aux congés payés et de la même couverture sociale que l'ensemble des salariés de l'entreprise. L'apprenti(e) n'est pas pris en compte dans l'effectif de l'entreprise.

Etre maître d'apprentissage

Devenir maître d'apprentissage :

- Il faut être majeur, justifier d'une qualification ou expérience professionnelle liée au niveau du diplôme visé.
- Etre titulaire d'un titre ou d'un diplôme d'un niveau équivalent à celui préparé par l'apprenti(e) et avoir au moins deux années d'expérience professionnelle dans le métier,
- Ou justifier d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle et d'un niveau minimum de qualification.

Avantages financiers :

- L'Etat prend en charge partiellement ou totalement l'exonération de l'ensemble des cotisations patronales et salariales.
- Versement d'une prime à l'embauche et d'une indemnité du tutorat par le Conseil Régional,
- Crédit d'impôt pour les entreprises aux réels.

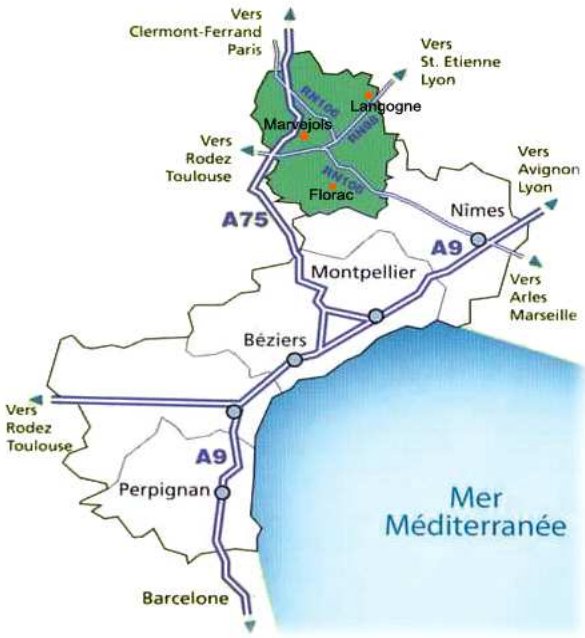
Vie pratique

- ***Les apprenti(e)s*** qui en font la demande (priorité au mineur) peuvent être hébergés à l'internat du LEGTA de La Canourgue (22 minutes de Marvejols). Renseignements auprès de la vie scolaire au 04.66.32.76.46.
- ***Les apprenti(e)s majeurs peuvent*** être hébergés au village de gîte de Chirac à 5 Kms de Marvejols (groupe de 3 apprentis / gîte – environ 80 €uros par semaine de présence et par apprenti).
- Possibilité de prendre le repas de midi à la cantine du Collège Marcel Pierrel de Marvejols (environ 5 €uros/repas). Les apprenti(e)s peuvent opter pour un logement individuel auprès d'un propriétaire privé, et bénéficier des aides au logement.

Contact :

C.F.A de la Lozère
1 avenue des Martyrs de la Résistance
48100 MARVEJOLS

Tél. 04 66 32 73 99 - **Fax.** 04 66 32 38 27
Mail : cfa.lozere@educagri.fr
Site Internet : www.eplealozere.fr



la Région Languedoc Roussillon

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000 N°25429

ENSEIGNEMENT AGRICOLE 100% nature