

Document d'accompagnement thématique



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :
Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente en
Alimentation

Thème :
Expériences en milieu professionnel

Commentaires, recommandations pédagogiques

En classe de seconde

Le référentiel de formation précise les conditions de la formation en milieu professionnel :

Durée :

La formation professionnelle comprend des périodes de stage d'une durée de 4 à 6 semaines, dont 3 prises sur la scolarité et au moins 4 sont réalisées en individuel.

Objectifs :

1. découverte des réalités professionnelles
2. développement pratique de savoir-faire : savoir-faire gestuels et utilisation des matériels
3. développement pratique d'un savoir-être spécifique répondant aux exigences du monde professionnel : respect des consignes, travail en équipe, etc
4. acquisition de l'autonomie
5. développement des capacités d'observation et de compréhension de situations concrètes : analyse du point de vente.

Lieux :

Les stages se déroulent dans un point de vente du secteur concerné : tous types de magasins de vente au détail de produits alimentaires (épicerie de quartier, supérettes, grandes surfaces d'alimentation (GSA), magasins biologiques, magasins de coopérative, caves à vin...). Sont exclues : boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries, poissonneries, qui font appel à d'autres compétences.

Recommandations :

Toutefois, des stages en boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries, poissonneries peuvent être autorisés en classe de seconde à la condition qu'ils consistent en des activités de vente (mise en rayon, relation-client, encaissement...), à l'exclusion des activités de transformation.

Les expériences en milieu professionnel vécues en classe de seconde peuvent servir de support à l'épreuve E2 du BEPA. Dans cette perspective, il importe de profiter de ces expériences pour amener les élèves à identifier les activités correspondant aux situations professionnelles significatives du BEPA et à en décrire le contexte.

En classes de première et terminale

Le référentiel de formation précise la durée de la formation en milieu professionnel :

14 à 16 semaines, dont 12 prises sur la période scolaire, sont prévues pour la formation en milieu professionnel.

Recommandations :

Les recommandations suivantes peuvent être faites concernant les objectifs et l'organisation de la formation en milieu professionnel :

Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel a pour but de confronter les élèves aux situations professionnelles significatives du secteur telles qu'elles sont définies par le référentiel professionnel.

Elle vise principalement quatre objectifs :

1. la compréhension du fonctionnement d'une entreprise dans son environnement réglementaire, économique et commercial,
2. l'analyse de situations professionnelles vécues : mise en œuvre et conséquences,
3. le raisonnement sur les pratiques commerciales professionnelles,
4. le raisonnement et la réalisation de toutes les opérations techniques nécessaires à la gestion et à l'animation du rayon.

Ces objectifs concourent à l'acquisition des capacités professionnelles spécifiques du référentiel de certification : C5, C6, C7, C8, C9, C10, C11 et C12.

Organisation des séquences

Ces semaines s'organisent en plusieurs séquences. Elles doivent être en cohérence avec la formation et le projet d'établissement. Leur répartition dans le temps dépend de la progression pédagogique, des impératifs des entreprises et organismes d'accueil ainsi que des activités saisonnières.

Séquence support de l'épreuve E6 :

Une séquence d'une durée minimale obligatoire de 8 semaines, dite « stage principal » s'effectue dans une entreprise du secteur : tous types de magasins de vente au détail de produits alimentaires (épiceries de quartier, supérettes, grandes surfaces d'alimentation (GSA), magasins biologiques, magasins de coopérative, magasins de producteurs, caves à vin...).

Les autres séquences d'une durée comprise entre 6 et 8 semaines peuvent s'organiser de la façon suivante :

- Des séquences sont laissées à l'initiative des établissements : stage sur l'atelier ou l'exploitation pédagogique du lycée, stage dans le cadre d'ateliers pratiques chez des partenaires, stage à l'étranger,
- Pour diversifier la connaissance du milieu professionnel, d'autres semaines de stage peuvent se dérouler dans un ou plusieurs secteurs proches, selon les opportunités locales, par exemple les boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries, poissonneries, entreprises agroalimentaires...

La répartition dans le temps et les objectifs des différentes séquences en milieu professionnel gagnent en cohérence si elles sont organisées en prenant en compte une progression pédagogique sur les trois années du bac professionnel.