

Rénovation baccalauréat professionnel « Technicien Conseil Vente, « alimentation (produits alimentaires et boissons) »

Focus : La « Pluri » pour donner du sens à la formation

Sujet : L'enseignement en inter/pluridisciplinarité pour donner tout son sens à la formation technico-commerciale du bac pro TCV « alimentation (produits alimentaires et boissons) »

Enjeu : Donner toute sa cohérence à la double dimension de la formation technico-commerciale.

Contexte : Les formations commerciales du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ont la singularité de viser à la fois le développement des compétences commerciales et une expertise « produit ».

Dans le cadre de la nouvelle spécialité, Technicien Conseil Vente en alimentation (Produits alimentaires et boissons), des choix importants sont offerts aux établissements afin d'affirmer leur positionnement au regard du contexte du territoire et de leurs choix pédagogiques.

Points marquants :

Le volume de « pluridisciplinarité » (112h élève) est centré sur l'enseignement professionnel. L'enseignement des modules professionnels est construit autour d'activités pluridisciplinaires prenant la forme de thématiques qui mobilisent les acquis de différentes disciplines. Celles-ci visent la mise en relation des techniques commerciales, des Sciences et Techniques Professionnelles (STA ou VO), de la biologie-écologie et des langues vivantes.

Les thématiques pluridisciplinaires proposées s'orientent autour de deux axes :

- Contextualiser la vente dans l'univers professionnel du produit : étude du point de vente, couple marché-produit, marchandisage et entretien de vente, animation commerciale.
- Développer l'expertise produit dans ses différentes dimensions : territoriale et écocitoyenne, innovation, pratiques de consommation, association de produits, ...

Parmi les 112 heures, 14 heures élèves sont laissées à la disposition des équipes pédagogiques (HNA) pour qu'elles puissent affirmer le positionnement de la formation en fonction du contexte (renforcement de la langue vivante dans les zones touristiques ou frontalières par exemple).

Afin de permettre aux établissements d'affirmer leur positionnement, les équipes peuvent choisir de traiter chaque thématique en lien avec un support produits alimentaires ou boissons. Certains thèmes peuvent être ciblés sur l'un d'entre eux (étude de terroir), d'autres au contraire sont de nature à associer les deux (accords mets et vins).

Conséquences sur la formation et l'évaluation :

Toutes les situations pluridisciplinaires participent à l'acquisition de démarches intégratives et de mise en œuvre de méthodologies afin d'appréhender les situations complexes liées à l'activité du technicien vendeur de l'univers de l'alimentation.

La majorité des épreuves du baccalauréat professionnel TCV « alimentation » sont de nature pluridisciplinaire, qu'il s'agisse des épreuves terminales E5 (couple marché / produit), E6 (analyses de situations commerciales singulières) et des ECCF (entretien de vente, animation commerciale). Cette affirmation de la double dimension du métier rend indispensable la mise en œuvre de situations pluridisciplinaires qui préparent les apprenants et leur permet de mobiliser des disciplines en complémentarité pour développer les capacités visées.

Divers :

Les situations pluridisciplinaires sont au cœur de la formation de cette nouvelle spécialité du bac pro.

Les équipes doivent mener une réflexion, nécessairement collective, pour valoriser au mieux les horaires ou périodes dédiés à la « pluri », aux PFMP, aux actions commerciales et mettre en œuvre un enseignement véritablement pluridisciplinaire positionnant l'apprenant en acteur autonome.

Une collaboration pédagogique entre chef d'établissement, DEA/DAT et équipe enseignante est indispensable pour développer de l'ingénierie collective afin de proposer les situations pluridisciplinaires à partir desquelles doivent être construites les progressions pédagogiques.