

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

Focus : Se situer dans la nouvelle option

Sujet : Les choix d'établissement et d'équipe pour positionner la filière dans la nouvelle option

Enjeu : Donner de l'autonomie aux établissements dans leurs choix de produits, permettant une adaptation au contexte local.

Contexte : Les filières de baccalauréat professionnel « Technicien Conseil Vente alimentation » option produits alimentaires et option vins et spiritueux sont remplacées par une filière unique TCV alimentation (produits alimentaires et boissons). Ce nouveau référentiel de diplôme offre de larges plages d'autonomie aux établissements pour affirmer un positionnement local.

Pourquoi avoir réuni ces deux options ?

- **Une réalité professionnelle :**
 - Si de nombreux emplois existent au niveau 4 dans l'univers des produits alimentaires, c'est moins le cas pour les vins et spiritueux. Dans cette option en 2020, 70 % des élèves se sont engagés dans une poursuite d'étude majoritairement en BTSA, contre 15 % en produits alimentaires.
 - La polyvalence qui était exigée depuis longtemps dans la grande distribution devient importante dans les petits commerces ou des circuits alternatifs. On peut citer l'évolution des cavistes, les points de vente de produits locaux dans les zones touristiques, ...
- **Un atout pour le recrutement**
 - Dans les établissements qui peinent à recruter, un élargissement du Bac Pro TCV, avec une option commune permettra de développer l'attractivité pour la formation.
- **Une dimension pédagogique :**
 - La seconde pro est déjà indifférenciée pour ces deux options.
 - Compte tenu de la réglementation relative à la vente des boissons alcoolisées, certaines enseignes refusent d'accepter des élèves mineurs pour les périodes de formation en milieu professionnel. La difficulté pour trouver des lieux de stage constitue aujourd'hui un frein pour certains établissements concernés par un territoire vitivinicole.
Une spécialisation précoce ne paraît pas justifiée dans le processus d'orientation, des formations de niveau V permettant cela.

Nb : aujourd'hui dans le cadre de l'épreuve E6, l'inspection est régulièrement interrogée et le jury saisi de demandes de dérogation concernant la présentation des SPV alimentaires dans l'option vins et spiritueux et inversement.

- **Un assortiment élargi de contextes professionnels, en termes de certification :**

L'ECCF 3 de l'E7 centrée sur la manipulation des produits frais renvoie principalement au génie alimentaire. Pour les autres ECCF le support d'évaluation permet de valoriser les

potentialités locales en choisissant entre produits alimentaires ou vins et spiritueux, voire en combinant les deux. C'est le cas pour les ECCF de vente et de marchandisage, pour l'action commerciale et bien entendu pour le MAP, le choix des produits-supports étant laissé à l'appréciation des équipes.

Pour l'E6 le candidat a individuellement le choix des supports pour les situations commerciales significatives qu'il a choisi de présenter.

Ainsi, en résumé :

- Au-delà d'un volume horaire minimal affecté au génie alimentaire pour la manipulation et la conservation des produits frais, les heures de techniques liées au produit sont affectées en STP (Viti-oenologie ou GA). Elles permettent aux établissements de faire des choix pour accentuer la « coloration » de la formation sur l'un ou l'autre des produits.
- Pour la pluridisciplinarité, si des thèmes sont indiqués avec des volumes horaires indicatifs avec néanmoins certains incontournables, l'établissement dispose là aussi d'une large autonomie.
- Le MAP est par nature doté en « Sciences et Techniques Professionnelles », sans fléchage disciplinaire.
- Les stages peuvent être effectués dans une structure de l'un ou l'autre secteur.
- L'EIE permet également d'affirmer des choix locaux en respectant les objectifs de cet espace d'autonomie.

En conclusion :

L'option alimentation (produits alimentaires et boissons) est pertinente au niveau 4 où une certaine polyvalence est préférable à une spécialisation trop précoce dans un domaine spécifique.

En fonction de la carte de formation proposée par l'établissement, une spécialisation au niveau 5 pourra concrétiser des choix professionnels qui se seront affirmés tout au long de la formation en baccalauréat professionnel.

La rénovation du bac pro TCV alimentation constitue ainsi une réelle opportunité pour pouvoir proposer une filière de formation avec différentes possibilités d'orientation dans le secteur du commerce des produits du vivant.

Les supports pédagogiques de l'établissement comme les points de vente ou les caveaux constituent également des atouts afin de renforcer le caractère professionnel de cette formation en y donnant tout son sens.

Il convient donc dans les orientations pédagogiques d'assurer un socle de formation dans les deux familles de produits tout en permettant aux apprenants de faire des choix, notamment lors de leur stage, et à l'établissement de garder un positionnement et un réseau de partenaires.