



La complémentarité de formation 2nde-bac pro

Session bac professionnel TCV
Paris – mai 2010

J.Castellan – ENFA

Pourquoi comparer les référentiels de formation ?

- Pour construire une progression sur 3 ans
 - relire la 2^{nde} au regard du bac pro
 - attention particulière au début de 1^{ère}
 - lien avec une progression des capacités
- Pour repérer ce qui contribue à la préparation du BEPA parmi les objectifs de 2^{nde} et de bac pro.
- Pour articuler à une progression de stages

Suite..

- Pour les changements d'orientation 2^{nde}-1^{ère}
 - Diagnostic précis des décalages de pre requis/préacquis
 - Dispositif individualisé d'intégration
- Pour les CFA, repères pour les ajustements de la 1^{ère} année d'apprentissage

EP1 :
Techniques de
vente

MP5 : Techniques de vente

MP3 : L'entreprise dans son
environnement

EP2 : Environnement de
point de vente et
marchandisage du produit

MP4 : Gestion commerciale
d'un espace de vente

MP2 : Mercatique

EP3 :
Produits de...

MP1* : connaissances
scientifiques et technologiques
liées au produit

MP 6 - MP 7 : réaliser des opérations
techniques liées au produit dans le
respect de la réglementation , hygiène
sécurité, DD ;,

Négociation commerciale (EP1/MP5)

EP1 /obj 1	MP5 /
S'approprier les techniques de vente Analyser le comportement d'achat => découvrir , identifier , repérer, différencier, - Formes et techniques de vente =>citer, reconnaître , caractériser	
Utiliser les techniques de négo.. => Adopter une attitude , posture adaptée =>Repérer les étapes de négo	Mettre en œuvre la négociation commerciale => Préparer, mener, assurer

Marchandisage

EP2	MP5
	Animer le point de vente - Mettre en œuvre une action..
Participer au merchandising du rayon Identifier notions de merchandising <i>(du point de vente au linéaire)</i> Réaliser la mise en rayon et son suivi <i>(rayon existant ou à planter)</i>	Maîtriser le merchandising - Optimiser le linéaire

Suivi et gestion des stocks

EP2 (obj 2.3)	MP 4 (obj 1) et MP5 (obj 3.2)
Participer au suivi des stocks	
=> <i>Sensibiliser au suivi , passation de commandes...par les outils</i>	Maitriser la gestion des approvisionnements (achats , livraison)
	Gérer les stocks

Gestion commerciale

EP1 (obj 2)	MP 4
Assurer l'encaissement et réaliser les tâches comptables usuelles	Utiliser la gestion et la réglementation pour organiser son travail
Tenir la caisse Réaliser l'encaissement Tenir les documents usuels I	Maîtriser les documents commerciaux
Identifier => modes de paiement,	
Identifier => principaux indicateurs de gestion co.	Utiliser des outils de gestion ... Identifier, maîtriser, utiliser, évaluer, optimiser, calculer

Organisation du travail et droit

EP 2 (obj 1)	MP 3 (§ obj 3) et MP 4 (obj 4)
Identifier les principales règles du droit du travail	Repérer les principaux éléments du droit social qui organisent la vie professionnelle
	Planifier le travail d'une équipe dans le respect de la législation
	Appliquer la réglementation commerciale
Prendre en compte la réglementation liée à la vente => des produits de jardin /animalerie/alimentaires etc...	Maîtriser la réglementation spécifique aux produits *
	*TCVA : MP7 Cadre réglementaire de la vente en animalerie

Le point de vente

EP2 (§ obj 1)	MP 3
Situer le point de vente dan son environnement	Situer son activité dans l'entreprise et le contexte professionnel
	Situer l'entreprise dans son environnement (<i>macro /micro, stratégies</i>)
Identifier structures juridiques d'entreprise dans la filière concernée	Décrire le fonctionnement de l'organisation Identifier organisations, statuts, Décrire fonctions, finalités
Identifier les principaux opérateurs de la filière	
Décrire un circuit de distribution	
Identifier les principaux points de vente	

Mercatique (MP2 et MP3 obj 4)

	MP2 et MP3 obj 4
	Prendre en compte la démarche mercatique de l'entreprise => <i>Afin d'apporter des réponses adaptées en rayon</i>
	Présenter le marché et la démarche M
	Identifier la demande
	Contribuer à la mise en œuvre de l'offre

TCV

- Produits de jardin

Bases scientifiques et technologiques liées aux produits de jardin

EP 3	MP1
Présenter les caractéristiques biologiques et écologiques des êtres vivants	S'approprier les caractéristiques...pour proposer des solutions commerciales adaptées
Décrire l'organisation et le fonctionnement des animaux et végétaux Identifier et discriminer les êtres vivants	
Situer les êtres vivants dans leur environnement : interactions , rôle de l'homme sur biodiversité	Expliquer le fonctionnement de l'écosystème
	Prendre en compte les incidences des fonctions bio. et bases agronomiques pour formuler un conseil
	Mettre en œuvre une méthode de diagnostic relative à la protection des végétaux pour conseil...

Connaissance des végétaux

EP 3	MP 6
<p>Reconnaitre les principaux végétaux de jardin</p> <p>Présenter diversité et saisonnalité</p> <p>Identifier les produits (100) /catégorie</p> <p>Décrire les végétaux : caractéristiques, exigences,</p> <p>Citer l' utilisation dans des espaces aménagés...</p> <p style="text-align: right;">⇒ <i>Socle</i></p>	<p>Identifier et présenter les végétaux .. ⇒ <i>Identifier, caractériser, classer</i></p> <p>Comparer les caractéristiques et exigences des végétaux pour adapter le conseil ...</p> <ul style="list-style-type: none">• Analyser les attentes et le contexte• Définir une gamme• Proposer les végétaux ...

Opérations techniques liées au végétal

EP 3 (obj 4)	MP 6 (obj 3)
<p>Identifier les techniques horticoles nécessaires au maintien de la qualité des produits sur lieu de vente</p>	
<p>Mettre en œuvre les principales OT d'entretien et de suivi des produits Réception, entreposage, jauge Mise en rayon, étiquetage Arrosage, tri, désherbage</p> <p>Gérer les déchets</p>	<p>Mettre en œuvre les OT liées au végétal dans l'espace de vente Réceptionner et assurer les contrôles Préparer la mise en vente Assurer l'entretien</p> <p>Prendre en compte la gestion des déchets Prendre en compte les risques associés à la situation de travail</p>
<p>Réalisation de coupes – jardinières Emballages</p>	<p>Mettre en œuvre les OT liées à la valorisation des végétaux Confection florale, emballage, scène</p>

Equipements et fournitures de jardin

EP 3 (obj 2) Produits de jardin inertes	MP7 Équipements et fournitures
	Identifier les équipements et leurs spécificités
Présenter la diversité et saisonnalité des produits Identifier les principaux produits /catégorie	Identifier les fournitures et leurs spécificités
Présenter leurs caractéristiques Citer leur utilisation...	Classer E+F en fonction de leur utilisation et caractéristiques Comparer les caractéristiques des E+F
	Préconiser l'utilisation d'un E/F en tenant compte du contexte d'intervention et des attentes
	Inform er le client sur les conditions d'utilisation de stockage, recyclage et d'élimination des déchets

TCV

- Animalerie

Bases scientifiques et technologiques liées à l'animal, son milieu et l'environnement

EP 3	MP1 § biologique
Présenter les caractéristiques biologiques et écologiques des êtres vivants	Acquérir et consolider les savoirs et SF nécessaires à la mise en oeuvre raisonnée des tech. Animalières, dans le respect du bien être animal et environnement
Décrire l'organisation et le fonctionnement des animaux et végétaux Identifier et discriminer les êtres vivants	Présenter les particularités -du fonctionnement des animaux d'animalerie - de la communication et de la régulation Caractériser l'immunité ...
Situer les êtres vivants dans leur environnement : interactions , rôle de l'homme sur biodiversité	Décrire les impacts des prélèvements d'êtres vivants ... sur les milieux naturels

Suite

	MP1 (§ physique chimie)
	Acquérir des pratiques professionnelles en tenant compte de la sécurité, de la santé et de l'environnement
	Caractériser les milieux en animalerie / paramètres physico chimiques
	Définir les principales fonctions et caractéristiques des matériels professionnels ...

Connaissance des espèces...

EP 3 (obj 1)	MP 6
Identifier les espèces les + couramment commercialisées (animales)	Approfondir les connaissances relatives aux espèces animales
Reconnaitre les espèces ..	Identifier et situer dans la classification
Présenter leur origine et caractéristiques <i>régime alimentaire, reproduction, comportement..)</i>	Présenter leur caractéristiques et exigences
	Reconnaitre et caractériser les espèces végétales

Equipements et produits

EP 3 (obj 2)	MP 6 (obj 3)
Identifier les équipements et produits les + couramment utilisés	Approfondir les connaissances sur les équipements , matériels, produits, accessoires et leur utilisation ...
Présenter les caractéristiques des équipements <i>=> nommer, classer équipements de base</i>	... en vue du conseil au client
Présenter les caractéristiques des produits <i>idem</i>	... en vue de l'aménagement et du fonctionnement du rayon

Opérations techniques

EP 3	MP 6 (obj 3)
	Mettre en œuvre les OT nécessaires au bien être des animaux
Prendre en compte l'animal comme être sensible ayant des exigences spécifiques (opérations d'installation, opérations d'entretien)	Gérer la réception, l'acclimatation et la mise en place des animaux
Observer les animaux et contrôler les conditions d'ambiance	
Assurer les soins aux animaux dans leur environnement	Assurer les opérations courantes de suivi des animaux et végétaux Assurer les opérations de préhension et de contention

TCV

- Produits de terroir
 - Option Produits Alimentaires
 - Option Vins et Spiritueux

Bases scientifiques et technologiques ..des produits de terroir

EP 3 (obj 2)	MP 1
Décrire les caractéristiques chimiques, biologiques et organoleptiques des PA	S'approprier les caractéristiques scientifiques et technologiques des produits en vue de conseiller la clientèle
	Identifier l'origine de la matière première des PA
Citer les principaux constituants des PA	
Appréhender les conséquences de la présence microbienne dans les PA	
Citer les principales évolutions physico-chimiques et biologiques des PA	Décrire et expliquer la composition et l'évolution des MP et produits transformés
	Expliquer les traitements effectués sur les produits (=> MP 6.1 et 7.1)

Suite

EP 3 (obj 1 et 2)	MP1
Etablir les liens entre alimentation et santé (obj 2.5)	
Décrire les grandes tendances de l'alimentation (obj 1.4)	Identifier les attentes des consommateurs et les évolutions sociétales en matière d'alimentation

Connaissance des produits (PA)

EP 3 (obj 1 et 3)	MP7.1
	Mettre en évidence les relations entre le territoire et la qualité d'un produit
Distinguer les divers PA commercialisés : classification (obj 1.1)	
Mettre en relation fabrication et présentation commerciale <ul style="list-style-type: none">• Citer les différentes étapes d'une fabrication(obj 3.1)• Comparer la commercialisation d'un produit artisanal et du produit industriel (obj 3.2)	
Identifier l'origine des produits, les contraintes de la production et les relations production- transformation- commercialisation (obj 1.2)	Mettre en évidence les liens entre conditions de production agricole, transformation, et objectifs de qualité d'un produit

Suite

EP3	MP7.1
	Analyser les relations produit-territoire en vue d'un argumentaire de vente
	Identifier les démarches concernant qualité et sécurité alimentaire
Présenter les rôles de l'étiquetage (obj 1)	

Pratiques professionnelles liées au produit (PA)

EP3 (obj 2)	MP 6.1
<i>Décrire les caractéristiques chimiques, biologiques et organoleptiques des PA (obj 2)</i>	Expliquer l'incidence des choix technologiques sur les caractéristiques commerciales du produit vendu
Appréhender les incidences de la présence microbienne dans les PA (obj 2.2) Citer les principales évolutions physico – chimiques et biologiques des PA (obj 2.3) Présenter les propriétés organoleptiques d'un aliment (obj 2.4)	Expliquer l'incidence des principales opérations technologiques sur la caractéristiques (nutritionnelles, organoleptiques, microbiologiques)
	Réaliser l'évaluation sensorielle d'un aliment

suite

EP 3	MP 6.1
	Reconnaitre et maintenir les qualités des différents types de produits alimentaires (stockage)
	Mettre en œuvre les opérations nécessaires au maintien de la qualité dans le rayon ou lors de la livraison

Connaissance des produits (VS)

EP 3 (obj 1 et 3)	MP7.2
	Analyser les relations entre qualité du produit et son terroir en vue d'un argumentaire de vente
Distinguer les divers PA commercialisés : classification (obj 1.1)	
Mettre en relation fabrication et présentation commerciale <ul style="list-style-type: none">• Citer les différentes étapes d'une fabrication(obj 3.1)• Comparer la commercialisation d'un produit artisanal et du produit industriel (obj 3.2)	
Identifier l'origine des produits, les contraintes de la production et les relations production- transformation- commercialisation (obj 1.2)	Mettre en évidence les paramètres de la production viticole dans un objectif de qualité + DD

suite

EP3	MP 7.2
	Identifier l'influence du terroir sur la qualité des produits
Présenter les propriétés organoleptiques d'un aliment (obj 2.4)	Décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin
	Identifier les outils de la qualité et du contrôle

Pratiques professionnelles liées au produit (VS)

EP3 (obj 2)	MP 6.2
<i>Décrire les caractéristiques chimiques, biologiques et organoleptiques des PA (obj 2)</i>	S'approprier les dimensions techniques des VS à des fins commerciales dans le respect de l'environnement +DD
Appréhender les incidences de la présence microbienne dans les PA (obj 2.2) Citer les principales évolutions physico – chimiques et biologiques des PA (obj 2.3)	Identifier les différents composants du raisin et du vin, présenter leurs rôles et décrire les phénomènes fermentaires associés à leur transformation
	Expliquer les procédés d'élaboration des VS et l'incidence des pratiques œnologiques sur leur qualité
	Mettre en œuvre les opérations techniques nécessaires à l'organisation de l'espace de vente