

Le nouveau bac professionnel Technicien Conseil Vente en alimentation

- Trois nouvelles spécialités de Baccalauréat Professionnel (les noms restent à déterminer)
 - « Technicien Conseil vente en Animalerie »
 - « Technicien Conseil vente en Produits de Jardin »
 - « Technicien Conseil vente en Alimentation »
 - 2 options :
 - « Produits alimentaires »
 - « Vins et spiritueux »

lisibilité de l'offre de formation et de certification de l'enseignement agricole

Chacune des activités de conseil et de vente sont maintenues visibles au niveau de libellé du diplôme ce qui permet :

- une meilleure lisibilité pour l'orientation
- une identification claire du diplôme, spécialité et option

Baccalauréat professionnel

Le contexte :

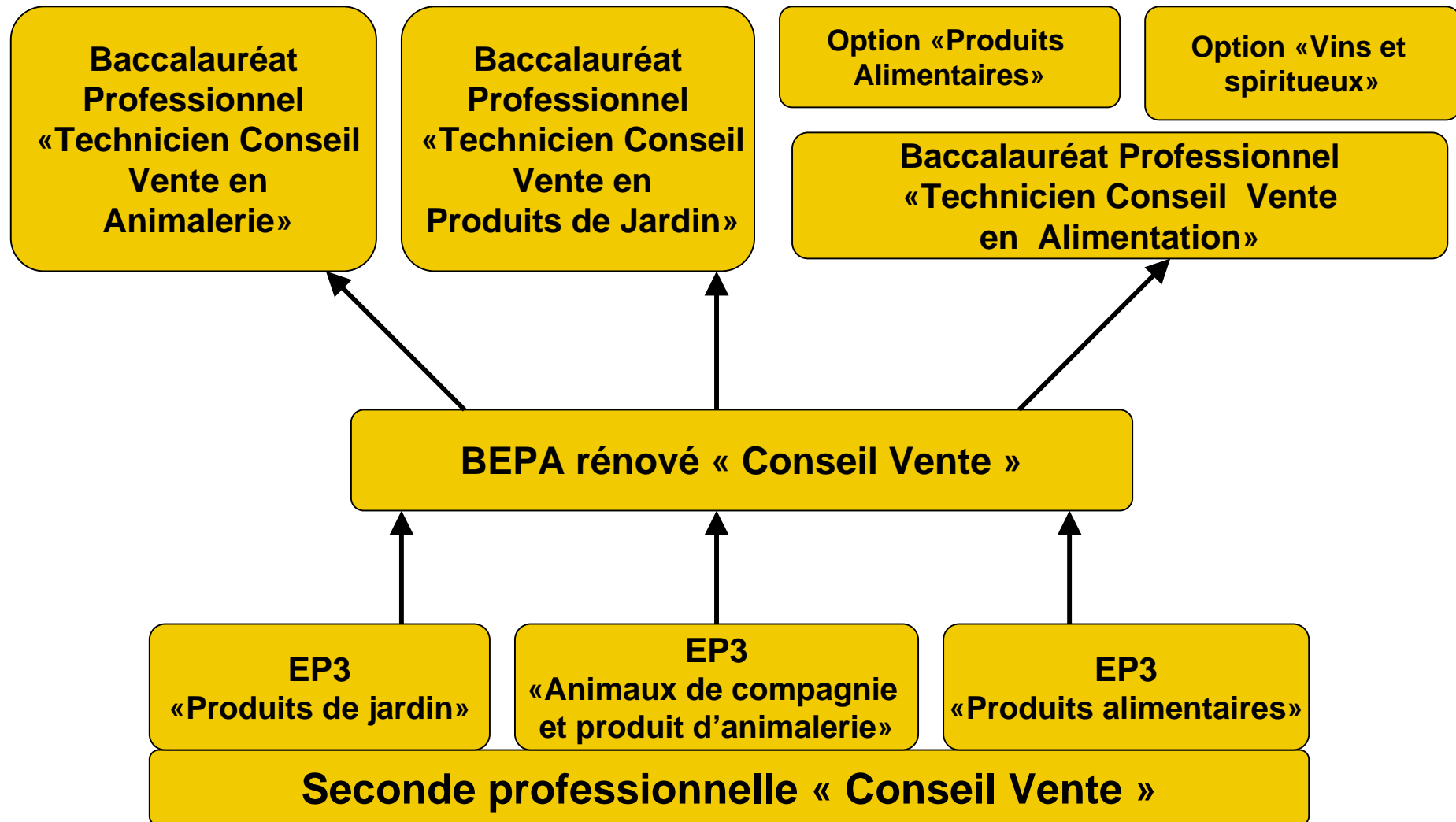
- rénovation de la voie professionnelle
- nouvelle modalité d'écriture des référentiels

la rénovation de la voie professionnelle

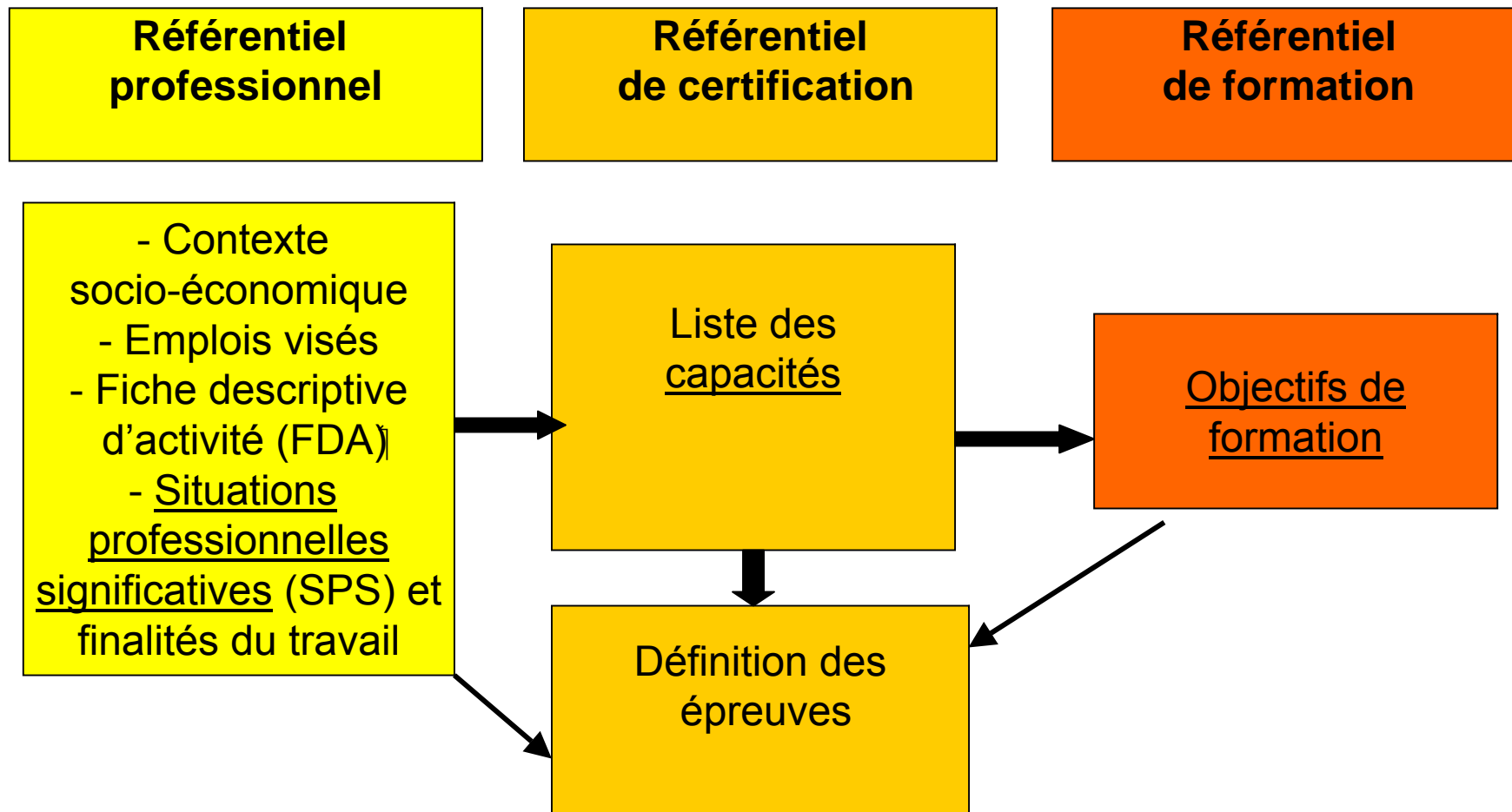
Les baccalauréats professionnels se
préparent en 3 ans à l'issue d'une classe de
3^{ème}

Calendrier :

- 2009 ouverture de la classe de 2nde professionnelle
- 2010 ouverture de la classe de 1^{ère} professionnelle
- 2011 ouverture de la classe de terminale professionnelle
- 2012 première session d'examen



Une nouvelle écriture : 3 parties pour constituer un référentiel de diplôme



Référentiel de certification

Les capacités à atteindre sont identiques pour les trois spécialités.

La mise en œuvre de la formation est contextualisée.

	Technicien Conseil Vente en Animalerie	Technicien Conseil Vente en Produits de Jardin	Technicien Conseil Vente en Alimentation
C5	Conseiller le client sur les produit		
C6	Situer l'entreprise dans son environnement socioprofessionnel		
C7	Communiquer en situation professionnelle		
C8	Organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise		
C9	Mettre en œuvre des techniques de vente		
C10	Gérer le rayon dans le respect de la réglementation et de la sécurité		
C11	Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits vendus dans une perspective de durabilité		
C12	S'adapter à des enjeux professionnels particuliers		

Évaluations des épreuves professionnelles pour les candidats en CCF

Épreuves	Capacités à certifier	Modalité	Coefficient
E5	C5	EPT Écrit	2
E6	C6 C7 C8	EPT Oral sur écrit	3
E7	C9 C10 C11 C12	CCF	5

Le référentiel de formation

- Document constitutif du référentiel de diplôme s'adressant aux formations de type modulaire.
- Représente, pour un diplôme donné, la traduction des capacités à évaluer, présentées dans le référentiel de certification, en objectifs de formation.

Architecture générale

Pour les scolaires sur 2 ans (30 h par semaine 1680 h) :

Modules d'enseignement général : 798 h

Modules d'enseignement professionnel 658 h
dont MAP

Activités pluridisciplinaires 112 h
liées à l'enseignement professionnel

Enseignements à l'initiative des établissements 112h

14 à 16 semaines de stage en entreprises
1 semaine de stage collectif Santé EDD éducation au
développement durable

L'enseignement général

308 h

MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde

Français
112 h

ESC

84 h

Histoire – Géo

84 h

Documentation

28 h

98 h

MG2 : Langue et culture étrangère

Langue vivante
98 h

112 h

MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi

EPS

112 h

280 h

MG4 : Culture scientifique et technologique

Mathématiques

112 h



Biologie

70 h

L'enseignement général

SECONDE PRO

1^{ère} et TERMINALE

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

EG 1

MG 1

Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste
et compréhension du monde

EG 2

MG 2

Langue et culture étrangère

EG 3

MG 3

Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités
physiques, sportives...

EG 4

MG 4

Culture scientifique et technologique

Enseignements à l'initiative de l'établissement

Stage collectif : Évaluation à la santé et
au développement durable

Les modules de la formation professionnelle

Technicien Conseil Vente en Animalerie	Technicien Conseil Vente en Produits de Jardin	Technicien Conseil Vente en Alimentation	
MP1 :Connaissances scientifiques et technologiques liées à l'animal, son milieu et l'environnement	MP1: Bases scientifiques et technologiques nécessaires à la commercialisation des produits horticoles et de jardin	MP1 :De l'origine du produit à sa commercialisation	
MP2 : Mercatique			
MP3 : L'entreprise dans son environnement			
MP4 : Gestion commerciale d'un espace de vente			
MP5 : Techniques de vente			
MP6 :Techniques animalières	MP6 :Les végétaux d'intérieur et de jardin	MP61 :Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires	MP62 :Technologie liée aux vins et spiritueux
MP7 :Cadre réglementaire de la vente en animalerie	MP7 :Les équipements et les fournitures de jardin	MP71 :Terroir et qualité des produits	MP72 :Terroir et qualité des produits

La formation professionnelle

SECONDE PRO

1^{ère} et TERMINALE

**ENSEIGNEMENTS
PROFESSIONNELS**

EP1; EP2; EP3

MP1 ; MP2 ; MP3 ; MP4 ; MP5 ; MP6

Pluridisciplinarité

Chantiers - école ou TPR

**Chantiers - école ou TPR
(selon les spécialités)**

**Complément Sciences et
Techniques**

**Module d'Adaptation
Professionnelle (MAP)**

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Correspondance épreuves/capacités/modules

Spécialité « Technicien conseil vente de produits du terroir »

Option « Produits Alimentaires »

Option « Vins et spiritueux »

•E5 : Choix techniques			
•Capacité à certifier	Modalité	Coefficient	Modules
•C5	EPT	2	MP1 - MP2

•E6 : Expérience en milieu professionnel			
•Capacités à certifier	Modalité	Coefficient	Modules
•C6 - C7 - C8	EPT	3	MP3
	Oral sur écrit		MP4

E7 : Pratiques professionnelles							
Option « Produits Alimentaires »				Option « Vins et spiritueux »			
Capacités à certifier	Modalité	Coefficient	Modules	Capacités à certifier	Modalité	Coefficient	Modules
•C9 - C10	CCF	5	MP5 – MP61	C9 - C10	CCF	5	MP5 – MP62
•C11 – C12			MP71 – MAP	C11 – C12			MP72 - MAP

Les modules de la formation professionnelle

Les modules de la formation professionnelle de la spécialité Technicien Conseil Vente en Alimentation

MP1 De l'origine du produit à sa commercialisation

Discipline	Horaire	dont en dédoublement
Génie-Alimentaire	56h	28 h
Biologie-écologie	28h	28 h
Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie	28 h	

MP2 Mercatique

Discipline	Horaire
SESG-GC	70h

MP3 L'entreprise dans son environnement

Discipline	Horaire	dont en dédoublement
SESG-GEE	84 h	28 h

MP4 Gestion commerciale d'un espace de vente

Discipline	Horaire	dont en dédoublement
SESG-GC	70h	28 h

MP5 Techniques de vente

Discipline	Horaire	dont en dédoublement	Répartition pluri
SESG – GC	84 h	42 h	SESG-GC 56h
Langue Vivante	14 h		Langue Vivante 28h
			Génie alimentaire ou viticulture/oenologie 28h

Les modules de la formation professionnelle de la spécialité Technicien Conseil Vente en Alimentation option Produits alimentaires

MP6.1 Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires

Discipline	Horaire	dont en dédoublement	Répartition pluri
Génie Alimentaire	84h	42 h	SESG-GC 28 h
Biochimie Microbiologie Biotechnologie	14h		Génie Alimentaire 28 h

MP7.1 Terroir et qualité des produits alimentaires

Discipline	Horaire	dont en dédoublement	Répartition pluri
Génie Alimentaire	56 h	28 h	SESG-GC 28 h
Biologie écologie	14 h	14 h	Génie Alimentaire 14h ESC 14h

MAP Module d'adaptation professionnelle

Discipline	Horaire	dont en dédoublement
Sciences et techniques professionnelles	56 h	28 h

Les modules de la formation professionnelle de la spécialité Technicien Conseil Vente en Alimentation option Vins et Spiritueux

MP6.2 Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux

Discipline	Horaire	dont en dédoublement	Répartition pluri
Viticulture œnologie	70 h	42 h	SESG-GC 28 h Viticulture Œnologie 28 h

MP7.2 Terroir et qualité des vins et spiritueux

Discipline	Horaire	dont en dédoublement	Répartition pluri
Biologie Ecologie	14 h	14 h	SESG-GC 28h
Viticulture œnologie	84 h	42 h	Viticulture Œnologie 14 h ESC 14h

MAP

Discipline	Horaire	dont en dédoublement
Sciences et techniques professionnelles	56 h	28 h

Le BEPA rénové accessible en cours de cursus Bac pro en 3 ans

Baccalauréat
professionnel

