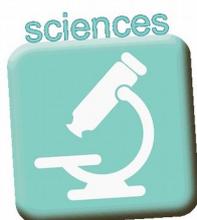


b e l a i r

l y c é e



Baccalauréat Professionnel Conseil Vente en Produits Alimentaires

✓ ANIMER



✓ VENDRE



✓ GÉRER

Portes Ouvertes 2017
Samedi 21 janvier 2017 de 9h00 à 13h00
et Samedi 18 mars 2017 de 9h00 à 13h00

Objectifs :

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel « Technicien Conseil Vente en Produits de l'Alimentation, option Produits Alimentaires » doit pouvoir :

- Mettre en œuvre et organiser des activités commerciales en tenant compte des spécificités des produits alimentaires.
- Gérer l'approvisionnement, la réception et l'organisation des marchandises.
- Animer et communiquer autour de son point de vente.
- Apporter des réponses techniques et conseiller le client.
- Réaliser une vente.
- Valoriser l'ensemble de son activité par des pratiques durables : environnement, loi, éthique...
- Maintenir l'état sanitaire correct de son lieu d'activité.

Profil pour réussir :

Dans cette formation, les élèves doivent développer en particulier :

- Leurs qualités humaines.
- Leur capacité à travailler en équipe.
- Leur sens de l'organisation et de l'autonomie.
- Leur aptitude en gestion.

Organisation de la Formation :

La Formation se déroule en trois années, de la classe de Seconde Professionnelle vers la Terminale.

Il est possible d'intégrer le cursus en classe de Première après une classe de Seconde (Générale ou Professionnelle) après positionnement, et entretien (dans tous les cas, prendre rendez-vous avec l'établissement et fonction des places disponibles).

Durant les trois années, les élèves de la filière auront la possibilité de présenter en cours de formation un BEPA rénové (uniquement pour ceux ayant suivi une Seconde Professionnelle du champ professionnel Conseil Vente).

L'obtention du diplôme du Bac Pro se fait à 50 % en contrôle continu, et 50% en épreuves terminales, dont la soutenance du dossier de stage.

Stages :

- Le premier stage en seconde Professionnelle se réalise dans une entreprise de commerce de produits alimentaires (2 semaines)
- Les autres stages en entreprise (4 en Seconde, 8 en première, 6 en Terminale) se déroulent dans des entreprises commerciales du secteur de l'alimentation, avec une progression dans l'acquisition des compétences tout au long de la formation.
- Quelques exemples de structures de stage :
 - Grandes et Moyennes surfaces, Supérettes, Discounter Alimentaire, épiceries, commerces de fruits et légumes.
 - Commerçant itinérant

Les stages en grandes et moyennes surfaces peuvent se réaliser dans tous les secteurs de l'alimentation possible (épicerie, fruits et légumes, surgelés, produits frais, épicerie fine, liquides (sauf vins et spiritueux))

Quelques exemples de métier après ce Bac Pro

Il est possible de postuler après ce Baccalauréat vers des emplois définis de la manière suivante :

CODE ROME (Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois) : D1106 Vente en Alimentation

Autres appellations :

- Responsable de rayon, gestionnaire de rayon, technico-commercial (sédentaire ou itinérant), technicien-conseil
- Attaché commercial, adjoint des ventes, responsable des ventes en circuit – court.
- Acheteur, Marchandiseur

Classe de Seconde Professionnelle

30 semaines de scolarité.		
6 semaines de stage en milieu professionnel, dont 3 sur la scolarité		
Enseignement Général	Enseignement Professionnel	Modules Spécifiques
<p><u>EG1</u> : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde.</p> <p>Français 2,00 h</p> <p>Éducation Socio-Culturelle (ESC) 1,50 h</p> <p>Histoire Géographie 1,50 h</p> <p>Économie 1,00 h</p> <p><u>EG2</u> : Langue et culture étrangères.</p> <p>Anglais 2,00 h</p> <p><u>EG3</u> : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi</p> <p>E.P.S. 2,00 h</p> <p>Biologie 0,50 h</p> <p><u>EG4</u> : Culture Scientifique et technologique.</p> <p>Mathématiques 2,00 h</p> <p>Physique-Chimie 1,00 h</p> <p>Informatique 1,00 h</p>	<p><u>EP1</u> : Techniques de Vente.</p> <p>Techniques Commerciales 3,50 h</p> <p><u>EP2</u> : Environnement du point de vente et marchandisage du produit</p> <p>Techniques Commerciales 3,00 h</p> <p><u>EP3</u> : Produits Alimentaires.</p> <p>Technologie Alimentaire 2,50 h</p> <p>Microbiologie 1,50 h</p>	<p><u>Enseignements à l'initiative de l'établissement</u> :</p> <p>En fonction du contexte, modules proposés par l'équipe pédagogique pour apporter des compétences supplémentaires : éq. : 3,00 h</p> <p><u>1 semaine de stage collectif</u> :</p> <p>Thématiques de la santé, du développement durable.</p> <p style="text-align: right;">éq. : 1,00 h</p> <p><u>1 semaine de travaux pratiques encadrés</u> :</p> <p style="text-align: right;">éq. : 1,00 h</p>
TOTAL	14,50 h	TOTAL
	10,50 h	TOTAL
		5,00 h

Classe de Première et Terminale Professionnelle

56 semaines de scolarité sur les deux années. Cours par semaine		
14 semaines de stage, dont 11 sur la scolarité.		
Enseignement Général	Enseignement Professionnel	Modules Spécifiques
<p><u>MG1</u> : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde.</p> <p>Français 2,00 h</p> <p>ESC 1,50 h</p> <p>Histoire Géographie 1,50 h</p> <p>Documentation 0,50 h</p> <p><u>MG2</u> : Langue et culture étrangères.</p> <p>Anglais 1,75 h</p> <p><u>MG3</u> : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives, artistiques et d'entretien de soi.</p> <p>E.P.S. 2,00 h</p> <p><u>MG4</u> : Culture Scientifique et technologique.</p> <p>Mathématiques 2,00 h</p> <p>Biologie Écologie 1,25 h</p> <p>Physique-Chimie 1,25 h</p> <p>Informatique 0,50 h</p>	<p><u>MP1</u> : De l'origine du produit à sa commercialisation.</p> <p>Technologie Alimentaire 1,00 h</p> <p>Biologie Écologie 0,50 h</p> <p>Microbiologie 0,50 h</p> <p><u>MP2</u> : Mercatique</p> <p>Techniques Commerciales 1,25 h</p> <p><u>MP3</u> : L'entreprise dans son environnement</p> <p>Gestion 1,50 h</p> <p><u>MP4</u> : Gestion commerciale d'un espace de vente.</p> <p>Techniques Commerciales 1,25 h</p> <p><u>MP5</u> : Techniques de Vente</p> <p>Techniques Commerciales 1,50 h</p> <p>Anglais 0,25 h</p> <p><u>MP61</u> : Pratiques Professionnelles liées aux Produits Alimentaires</p> <p>Technologie Alimentaire 1,50 h</p> <p>Microbiologie 0,25 h</p> <p><u>MP71</u> : Terroir et Qualité des Produits Alimentaires</p> <p>Technologie Alimentaire 1,00 h</p> <p>Biologie / Écologie 0,25 h</p> <p>Pluridisciplinarité Pro. 2,00 h</p>	<p><u>Enseignements à l'initiative de l'établissement</u> :</p> <p>En fonction du contexte, modules proposés par l'équipe pédagogique pour apporter des compétences supplémentaires.</p> <p style="text-align: right;">2,00 h</p> <p><u>MAP</u> : Module d'Adaptation Professionnelle.</p> <p style="text-align: right;">1,00 h</p> <p><u>1 semaine de stage collectif</u> :</p> <p>Thématiques de la santé, du développement durable.</p> <p>Formation Secourisme (SST)</p> <p style="text-align: right;">éq. 0,5 h</p> <p><u>1 semaine de travaux pratiques renforcés</u></p> <p style="text-align: right;">éq. 0,5 h</p>
TOTAL	14,25 h	TOTAL
	12,75 h	TOTAL
		4,00 h

Les contenus professionnels du Bac Pro permettent de prendre de l'autonomie dans les actes pouvant conduire à l'encadrement d'une équipe.

Poursuites d'études

Il est recommandé de poursuivre après ce Bac Pro

Le Bac Pro permet de poursuivre les études vers des BTS :

- Technico- Commercial (Produits Alimentaires, Vins et Spiritueux...)
- Management des Unités Commerciales.
- Négociation, Relation Clientèle.

Et en plus au lycée Bel Air*:

Dès la classe de Seconde, les élèves peuvent participer à des activités ou diplômes biquilifiants proposées par l'établissement :

- **Football** : Certificat Fédéral de Football :niveau 1, niveau 2 et niveau 3, Jeune Officiel
- **Natation** : Jeune Officiel, Jeune Officiel B, Brevet Fédéral niveau 1 et 2, Brevet Surveillant Baignade (BSB) et BNSSA
- **Triathlon**: Jeune Officiel, Brevet Fédéral niveau 5, Assistant Fédéral

Autres : sous réserve d'un nombre minimum de candidats inscrits

- **BAFA** : Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur en accueils collectifs de mineurs
- **PSE1, PSC1 et SST**
- **C2I** : Certificat Informatique et internet niveau 1
- **CQP OPAH** : Certificat de Qualification Professionnelle – Opérateur de Parcours Acrobatique en Hauteur

* avec participation financière des familles

Cadre de Vie :

Le lycée propose la possibilité d'adhésion à 2 associations:

ALESA : Association des Lycéens Étudiants Stagiaires et Apprentis
et **ASBA** : Association Sportive Bel Air

Ces 2 associations permettent aux élèves de mettre en place des pratiques sociales et culturelles, des activités et sorties sportives tout au long de l'année.

Le lycée accueille en moyenne 300 élèves et étudiants par an. Il se situe en ville, à proximité de tous les services, et est relié par les transports scolaires.

Le lycée propose un internat, en chambre de trois à quatre, dans des locaux récemment rénovés.

Chaque année lors de nos journées **Portes Ouvertes** nous vous proposons la présentation des formations, une visite de l'établissement, des animations par les élèves et les équipes pédagogiques des projets d'élèves et vente de produits du terroir.

Possibilité de rendez-vous individuel toute l'année, n'hésitez pas à nous contacter.

Possibilité de mini-stages dans l'établissement pour découvrir les formations proposées.



Lycée Bel Air

1 boulevard Hoche – BP 287 – 85205 FONTENAY LE COMTE CEDEX

Tel : 02.51.50.11.44 – Fax : 02.51.50.11.49

Mail : legta.fontenay@educagri.fr – Site : www.lyceebelair.fr

