



## **BAC PRO** Technicien Conseil Vente en Alimentation (TCVAL)

### **FORMATION PAR VOIE SCOLAIRE**

**LIEU DE FORMATION :**  
LPA Chambray-lès-Tours

**DURÉE :** 2 ans

### **INFOS**

#### **PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS**

- Après une classe de Seconde Professionnelle Conseil Vente.
- Après un CAP en fonction du dossier scolaire ou après une Seconde Générale sur tests de positionnement.

### **LA FORMATION**

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Apprentissage des activités professionnelles du technicien vendeur en alimentation :

- Acquérir une formation dans la gestion des produits frais, ultra frais, surgelés, les produits traiteur ou de fabrication fermière, artisanale ou industrielle.
- Acquérir des connaissances technologiques, des connaissances dans la réglementation relatives aux produits, aux points de vente, aux consommateurs.
- Développer vos capacités d'animateur.
- Apprendre à organiser la conservation, la transformation et la préparation des produits depuis la réception jusqu'à la vente.

#### **CONTENU DE LA FORMATION**

##### **Apprentissage et enseignements**

- Un enseignement général : français, histoire-géographie, langue vivante, éducation socioculturelle, économie, éducation physique et sportive.
- Un enseignement scientifique : mathématiques, physique-chimie, biologie-écologie, informatique.
- Un enseignement technique et professionnel : techniques commerciales, économie et gestion, bureautique, génie alimentaire, viticulture et oenologie.
- Des travaux pratiques : mises en situation professionnelle de vente à La Charrette, animations commerciales sur site et en entreprise.
- Option Section européenne anglais en classe de première et terminale.



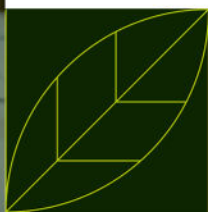
Retrouvez  
toutes les infos  
sur notre site internet  
[educavert.fr](http://educavert.fr)

**LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE  
CHAMBRAY-LÈS-TOURS**

📍 104 avenue de la République - 37170 Chambray-Lès-Tours

☎ 02 47 28 09 97

✉ [lpa.chambray@educagri.fr](mailto:lpa.chambray@educagri.fr)





### FORMATION PAR VOIE SCOLAIRE

**LIEU DE FORMATION :**  
LPA Chambray-lès-Tours  
**DURÉE :** 2 ans

## INFOS

### INSCRIPTION ET MODALITÉS DE SÉLECTION

Candidature à faire en lien avec  
l'établissement d'origine.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Ouverture professionnelle et culturelle :

- 14 à 16 semaines de stage en milieu professionnel dont 13 sur la scolarité.
- Une semaine de stage collectif organisée par le lycée et consacrée à la santé et au développement durable.
- Une semaine de stage artistique au sein du lycée dans le cadre de l'éducation socioculturelle.
- Une semaine de travaux pratiques sur la commercialisation des vins au domaine de la Gabillière à Amboise en classe de 1ère
- Une semaine de travaux pratiques à la Halle pédagogique de "La Charrette" à Chambray-Lès-Tours en classe de Terminale.

### ⇒ ET APRÈS

#### POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Technico-commercial vins, bières et spiritueux
- BTS Technico-commercial alimentation et boissons
- BTS Négociation et digitalisation de la relation client
- Licence pro Commercialisation et négoce

#### MÉTIERS POSSIBLES

- Conseiller en vente de produits alimentaires et boissons
- Gestionnaire de rayon en alimentation
- Animateur d'espace de vente de produits alimentaires
- Technico-commercial en alimentation et boissons



Retrouvez  
toutes les infos  
sur notre site internet  
[educavert.fr](http://educavert.fr)

#### LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE CHAMBRAY-LÈS-TOURS

📍 104 avenue de la République - 37170 Chambray-Lès-Tours  
☎ 02 47 28 09 97  
✉ [lpa.chambray@educagri.fr](mailto:lpa.chambray@educagri.fr)