



CAMPUS
TERRE &
NATURE

APPRENTISSAGE

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE TECHNICO - COMMERCIAL : VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX



Code RNCP : 360003/ Code NSF : 312 / Code ROME : 14 114, 33 122

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le BTSA vous prépare aux métiers de chargé de relation clientèle, vendeur-conseil ou responsable de rayon et consiste à :

- Réaliser la promotion et la vente de boissons alcoolisées afin d'atteindre les objectifs tant qualitatifs (fidélisation) que quantitatifs (commande).
- Soigner la relation-client et visiter les prospects pour faire la promotion et conclure la vente
- Assurer des négociations "achat" auprès de fournisseurs.
- Disposer de connaissances en viticulture et œnologie, technologie brassicole, alcools..., afin de connaître et présenter ses produits

ORGANISATION DE LA FORMATION

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant à 8 modules

Capacités du tronc commun des BTSA

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

Capacités professionnelles spécifiques du BTSA technico-commercial

- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Manager une équipe commerciale
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

AU PROGRAMME :

Matières générales (mathématiques, informatique, expression écrite et orale, anglais...), enseignements professionnels (gestion de l'entreprise et du droit, gestion commerciale, économie) et enseignements techniques (techniques commerciales, techniques d'élaboration et de dégustation des vins, bières, cidres et spiritueux, management) vous permettront d'acquérir ces compétences.

Un module de formation spécifique consacré à l'agritourisme, l'oenotourisme et les activités de diversification est intégré au programme du BTSA

Les cours en petit effectif permettent une pédagogie personnalisée

Le référentiel du diplôme BTSA Technico-commercial en vins, bières et spiritueux est sur le site Chlorofil : https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/btsa/tc-2009/btsa-tc-ref-2103.pdf

CONDITIONS D'ADMISSION:

- ✓ Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent
- ✓ Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Si vous intégrez la formation sans contrat, nous pouvons vous accompagner dans vos démarches

INSCRIPTION À LA FORMATION

dés janvier pour une rentrée en septembre

DURÉE :

2 ans / 3265 h au total

Soit 1365h au CFA Agricole

Et 1900 h en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'obtention du diplôme

Le diplôme rentre dans le dispositif LMD avec une formation organisée par semestre. Les évaluations se font en centre (acquisition de 30 ECTS par semestre pour un total de 120 ECTS)

Evaluations formatives tout au long de la formation: oraux, pratiques et écrites

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATIONS

Coût pédagogique

- Entièrement pris en charge par l'OPCO pour les entreprises privées.
- Pris en charge à 100% par le CNFPT dans la limite de montants maximums pour les Collectivités territoriales.
- Pour les employeurs publics, les coûts pédagogiques sont intégralement à leur charge.

Voir : <https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/je-suis-un-professionnel/>

Frais de cantine et d'internat : <https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/tarifs/apprentissage/>

APRÈS LA FORMATION

Débouchés métiers du BTSa TC Vin bières et spiritueux

- Technico-commercial dans les entreprises de production, négoce, grossistes, courtiers.
- Vendeur conseil
- Responsable de rayon
- animateur des ventes
- Agent commercial
- Chef produit
- Assistant export.

Poursuites d'études :

- Licence professionnelle (commerce, qualité, technique) dans le cursus LMD (licence, master, doctorat)
- Bachelor (diplôme de niveau bac+3)
- École Supérieure de commerce ou de gestion (sur concours)



**TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS**

71 %



**TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE**

63 %



**TAUX DE
SATISFACTION**

70 %

VOS RÉFÉRENTS SUR CARCASSONNE

Pédagogie	Administration	Formation	Insertion
Claude JANZAC	Séverine PENNAVAIRE	Françoise SIMON	Blandine GALEA



**CFA AGRICOLE DE L'AUDE
Site de CARCASSONNE**

Lycée Charlemagne
Route de Ste Hilaire
11 000 CARCASSONNE

CONTACTS

04 68 119 119 : Taper 2

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fcpa11 sur   



Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA agricole de l'Aude
CFPPA des pays d'Aude
Domaine Lycée Charlemagne

