



BAC PRO

Technicien conseil en vente de Vins et Spiritueux

Ce bac Pro propose un enseignement appliqué à la commercialisation des vins et spiritueux. Il est axé sur la connaissance du produit, la pratique des techniques commerciales et l'analyse du fonctionnement d'une entreprise.

3 ans de formation pour apprendre à :

- + Maîtriser les techniques commerciales (Mise en valeur des produits et du stand, négociation, gestion, marketing)
- + Connaître et vendre les vins et spiritueux (Étude des cépages, œnologie)
- + Accueillir et conseiller (Dégustation et présentation des produits sur points de vente)
- + Acquérir une posture professionnelle appropriée
- + Organiser un rayon

Au programme	En 2 ^{de} PRO	En 1 ^{ère} et Term BAC PRO
Enseignements généraux et scientifiques	🕒 12h30 par semaine	🕒 15h30 par semaine
Enseignements professionnels	🕒 16h30 par semaine <ul style="list-style-type: none"> • Techniques de vente • Environnement du point de vente et merchandising du produit • Connaissance des produits • Génie alimentaire • Sciences économiques et gestion 	🕒 14h30 par semaine <ul style="list-style-type: none"> • De l'origine du produit à sa commercialisation • Mercatique • L'entreprise dans son environnement • Gestion commerciale d'un espace de vente • Techniques de vente • Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux • Terroir et qualité des vins et spiritueux • Sciences économiques et de gestion • Organisation d'une foire aux vins • Accords mets vins
Stages en entreprises	🕒 5 semaines	🕒 14 à 16 semaines sur 2 ans

Modalités de l'examen :

Le diplôme s'obtient pour 50% lors des épreuves terminale, et pour 50% au cours de la formation.

Après le BAC PRO :

- **B TSA TC** vins et spiritueux
- **BTS NRC** (Négociation Relation Client)
- **BTS MUC** (Management des Unités Commerciales)
- **DUT** Techniques et Commercialisation

Pour devenir :

- Responsable commercial pour exploitation viticole
- Assistant commercial pour caves coopératives
- Conseiller vendeur pour caviste
- Assistant conseil rayon
- Chef de rayon
- Caviste

Conditions d'admission :

- Au collège, formulez le vœu d'orientation : 2^{de} Pro Conseil Vente Produits Alimentaires [Procédure Affelnet]
- Possibilité de réaliser un minitage de découverte au Lycée La Brie (1 journée)
- Prendre contact avec le Lycée La Brie
- Admission possible en classe de 1^{ère} sur dérogation pour les élèves de 2^{de} GT ou titulaires d'un CAP

Établissement public de Dordogne



Les atouts du lycée

- Un établissement à taille humaine (internat) favorisant le travail de groupe et l'entraide.
- Section européenne à partir de la 1^{ère} BAC PRO, avec cours d'œnologie en anglais
- Participation à des animations commerciales (stages à la boutique, foires aux vins)
- Interventions et visites dans le cadre de l'étude de l'œnotourisme (voyage en europe)
- Stages possibles à l'étranger en 1^{ère} BAC PRO
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).

Tarif :

Demi-pension : 505,80€ pour l'année
Pension complète : 1340,64€ pour l'année

Informations et inscriptions :

📞 05.53.74.42.42

🌐 www.perigord.educagri.fr

