

Référentiel de diplôme
Baccalauréat professionnel
“Technicien Conseil-Vente
en Alimentation”
option “produits alimentaires”
option “vins et spiritueux”

Référentiel
de formation

Baccalauréat professionnel “Technicien Conseil-Vente en Alimentation”

Modules d’enseignement général

MG1 : Langue française, langages, éléments d’une culture humaniste et compréhension du monde	308h
MG2 : Langue et culture étrangères	98h
MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d’entretien de soi	112h
MG4 : Culture scientifique et technologique	280h

Modules d’enseignement professionnel communs à toutes les options

MP1 : De l’origine du produit à sa commercialisation.....	112 h
MP2 : Mercatique	70 h
MP3 : L’entreprise dans son environnement	84 h
MP4 : Gestion commerciale d’un espace de vente	70 h
MP5 : Techniques de vente	98 h

Modules spécifiques à chaque option

Option Produits alimentaires

MP61 : Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires	98 h
MP71 : Terroir et qualité des produits alimentaires	70 h
MAP : Module d’adaptation professionnelle	56h

Option Vins et spiritueux

MP62 : Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux	84 h
MP72 : Terroir et qualité des vins et spiritueux	84 h
MAP : Module d’adaptation professionnelle	56 h

Activités pluridisciplinaires

Horaire affecté au domaine professionnel112h

Stage(s) en milieu professionnel14 à 16 semaines

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable1 semaine

Un stage d'une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Il s'articule avec les modules MG3 et MG4 dont certains objectifs sont aussi liés au respect de la santé.

La sensibilisation des élèves aux dangers, aux risques professionnels et à leur prévention est aussi réalisée à travers les modules professionnels et les périodes en milieu professionnel.

Quant au développement durable, il est pris en compte dans ses trois composantes économique, sociale et environnementale dans l'ensemble des modules concernés, et plus particulièrement à travers la mise en oeuvre des activités professionnelles.

Le stage collectif permet la réflexion et la mise en oeuvre d'une action dans un cadre concret, en lien ou non avec le domaine professionnel.

L'implication de l'ensemble de la communauté éducative constitue un atout pour la réussite du projet mis en oeuvre dans le cadre du stage collectif.

Le choix des thématiques et les compétences à développer seront raisonnés sur l'ensemble du cursus.

Enseignements à l'initiative de l'établissement112h

L'organisation de ces enseignements est pilotée par l'établissement selon un projet pédagogique construit par l'équipe pédagogique de l'établissement et validé par le Conseil d'Administration.

Orientations proposées :

- consolidation de compétences méthodologiques : lecture de consignes, gestion de la trace écrite, organisation du travail, autonomie, appropriation de l'outil documentaire...
- consolidation de compétences civiques, sociales et professionnelles : droits de l'homme, citoyenneté, vie en société, respect d'autrui, projet sportif et/ou culturel, débats sur des choix techniques...
- orientation, projet individuel et professionnel de l'élève, aide à la réussite, aide individualisée...

Ces enseignements participent de l'individualisation de la formation.

Horaires

La répartition des horaires par discipline est l'objet d'un arrêté spécifique "grille horaire".

La formation professionnelle est définie en étroite relation avec le référentiel professionnel et en cohérence avec la formation dispensée en classe de seconde professionnelle "Conseil-vente". Elle vise une professionnalisation au niveau IV. Elle comprend une formation en milieu professionnel.

Sous statut scolaire, la formation se déroule sur deux années soit 56 semaines auxquelles s'ajoutent des stages en milieu professionnel.

Pour l'ensemble de la formation professionnelle, une place prépondérante est accordée à la découverte du milieu professionnel, par la valorisation des expériences en milieu professionnel, des interventions de professionnels, des visites d'entreprises de distribution mais aussi d'entreprises situées en amont (grossistes, fournisseurs, importateurs...).

La formation professionnelle est centrée sur l'acquisition des compétences technico-commerciales liées à la vente de produits alimentaires ou de vins et spiritueux selon l'option.

Les dimensions environnementales ou liées au développement durable sont prises en compte et s'ajoutent aux dimensions sociales et économiques.

Les contenus enseignés doivent l'être au regard des capacités professionnelles visées et ne pas rester purement théoriques. L'ensemble des modules professionnels participe à la sensibilisation aux bonnes pratiques professionnelles (respect du client, protection de l'environnement, bien-être animal...).

La formation professionnelle est définie par :

Sept modules professionnels, accompagnés d'un module d'adaptation professionnelle (MAP).
Les situations pluridisciplinaires

Les modules professionnels comprennent :

Cinq modules communs aux deux options :

- 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

Trois modules techniques spécifiques à chaque option :

Option "Produits alimentaires"

- MP61 : Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires
- MP71 : Terroir et qualité des produits alimentaires
- MAP : Module d'adaptation professionnelle

Option "Vins et spiritueux"

- MP62 : Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux
- MP72 : Terroir et qualité des vins et spiritueux
- MAP : Module d'adaptation professionnelle

Le module d'adaptation professionnelle (MAP) a les objectifs suivants :

- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte des établissements,
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités.

La formation professionnelle comporte des modalités pédagogiques particulières :

Les activités pluridisciplinaires centrées sur l'enseignement professionnel permettent d'aborder une problématique ou une thématique dans ses différentes dimensions en mobilisant les acquis de différentes disciplines.

Les activités pluridisciplinaires concourent à l'atteinte des objectifs modulaires et peuvent être évaluées dans les épreuves professionnelles.

Les thèmes de pluridisciplinarité sont les suivants :

- Marchandisage et logistique
- Produits et terroir (option "vins et spiritueux")
- Signe de qualité et territoire (option "produits alimentaires")
- Négociation

L'atelier pédagogique, les entreprises partenaires peuvent servir de terrain de mise en pratique.

Santé et sécurité au travail

La formation professionnelle doit intégrer les préoccupations de la santé et de la sécurité au travail, en particulier la prévention des risques professionnels.

Le jeune en formation doit pouvoir identifier les principales activités à risques, les principaux dangers et dommages afin de préserver sa santé, sa sécurité et celle de son entourage.

Il s'agit d'accompagner le futur professionnel dans une démarche de prévention adaptée aux situations de travail auxquelles il peut être confronté.

Une attention particulière doit être portée à l'application de principes de sécurité physique, d'ergonomie et d'économie de l'effort dans des situations professionnelles.

La formation poursuit un objectif, éduquer à la santé et à la sécurité au travail et une double finalité, la sécurité immédiate des jeunes en formation et la prévention des risques par l'éducation.

Dans le cadre de l'autonomie des établissements et selon les possibilités, des formations au diplôme de Sauveteur-Secouriste du Travail peuvent être proposées aux apprenants

Développement durable

La formation doit prendre en compte les préoccupations de durabilité dans ses diverses dimensions économique, sociale et environnementale. Au-delà de l'éducation du citoyen au développement durable, visée dans le stage collectif, la formation professionnelle doit prendre en compte les préoccupations de durabilité dans ses diverses dimensions économique, sociale et environnementale.

Pour cela, la formation professionnelle doit apporter des savoirs d'ordre socio-économique, scientifique, historique et culturel nécessaires à la compréhension des enjeux du développement durable et des savoirs et savoir faire d'ordre scientifique et technique appropriés pour une activité professionnelle adaptée.

La formation en milieu professionnel :

Elle représente 14 à 16 semaines dont 12 sont prises sur la scolarité et sont consacrées au(x) stage(s) individuel(s) des élèves en entreprise.

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

Objectif général du module

Mobiliser des éléments d'une culture humaniste pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique.	Français	112h
- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel.	ESC	84h
- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde.	Histoire-Géographie	84h
- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information - documentation.	Documentation	28h

Module MG2
Langue et culture étrangères

Objectif général du module

Communiquer en langue étrangère dans des situations sociales et professionnelles en mobilisant des savoirs langagiers et culturels.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la langue orale, - S'exprimer à l'oral en interaction, - S'exprimer à l'oral en continu, - Comprendre la langue écrite, - S'exprimer par écrit, 	} dans des situations sociales et professionnelles.	Langue vivante 98 h

Niveau B1+ (utilisateur indépendant de niveau seuil) du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues

Module MG3

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

Objectif général du module

Acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi.		
- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité.	EPS	112 h
- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives.		

Ces objectifs s'appuient sur les finalités des programmes de l'EPS affichées dans les textes officiels du ministère de l'Éducation Nationale et du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Module MG4

Culture scientifique et technologique

Objectif général du module

Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers.	Mathématiques	112h
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé.	Biologie-Écologie	70h
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies.	Physique chimie	70h
- Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC).	Informatique	28h

Module MP1

De l'origine du produit à sa commercialisation

Objectif général

S'approprier les caractéristiques scientifiques et technologiques des produits en vue de conseiller la clientèle.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Identifier l'origine de la matière première des produits alimentaires à partir des êtres vivants.	Génie-Alimentaire	56h
- Décrire et expliquer la composition et l'évolution des matières premières et des produits transformés.	Biologie-écologie	28h
- Expliquer les traitements effectués sur les produits en vue de leur commercialisation.	Biochimie Microbiologie	28h
- Identifier les attentes des consommateurs et les évolutions sociétales en matière d'alimentation.	Biotechnologie	

Module MP2

Mercatique

Objectif général

Prendre en compte la démarche mercatique de l'entreprise.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Présenter le marché et la démarche mercatique de l'entreprise.	SESG-GC	70h
- Identifier la demande.		
- Contribuer à la mise en oeuvre de l'offre.		

Module MP3

L'entreprise dans son environnement

Objectif général

Situer son activité dans l'entreprise et le contexte professionnel.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Situer l'entreprise dans son environnement.	SESG-GEE	84h
- S'intégrer dans la vie de l'entreprise.		
- Décrire le fonctionnement de l'organisation.		

Module MP4 Gestion commerciale d'un espace de vente

Objectif général

Utiliser la gestion et la réglementation pour organiser son travail.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Maîtriser la gestion des approvisionnements du rayon. - Utiliser des outils de gestion commerciale au sein d'un rayon ou d'un univers. - Maîtriser les documents commerciaux. - Organiser le travail au sein du rayon.	SESG-GC	70h

Module MP5 Techniques de vente

Objectif général

Mettre en œuvre les techniques commerciales pour optimiser son activité dans le rayon.

Objectifs du module	Discipline	Horaire	Répartition pluri
- Mettre en œuvre la négociation commerciale.	SESG /GC	84h	Langue Vivante 28h
- Animer le point de vente.			SESG-GC 56h
- Maîtriser le merchandising. - Communiquer dans une langue étrangère pour renseigner un client	Langue vivante	14h	Génie Alimentaire ou Viticulture Oenologie } 28h

Option “Produits alimentaires”

Module MP61

Pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires

Objectif général

Expliquer l'incidence des choix technologiques sur les caractéristiques commerciales du produit vendu.

Objectifs du module	Discipline	Horaire	Répartition pluri
- Expliquer l'incidence des principales opérations technologiques sur les caractéristiques des produits.			SESG-GC 28h
- Reconnaître et maintenir les qualités des différents types de produits alimentaires.	Génie Alimentaire	84h	
- Mettre en œuvre les opérations nécessaires au maintien de la qualité des produits dans le rayon ou lors de la livraison des commandes.	Biochimie Micro biologie Biotechnologie	14h	Génie Alimentaire 28h
- Réaliser l'évaluation sensorielle d'un aliment.			

Module MP71

Terroir et qualité des produits alimentaires

Objectif général

Analyser les relations entre la qualité d'un produit et son territoire en vue d'un argumentaire de vente.

Objectifs du module	Discipline	Horaire	Répartition pluri
- Mettre en évidence les conditions de production agricole et de transformation adaptées à un objectif de qualité du produit.	Génie Alimentaire	56h	SESG-GC 28h
- Mettre en évidence les relations entre le produit et le territoire.	Biologie Ecologie	14h	Génie Alimentaire 14h ESC 14h
- Identifier les démarches concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.			

Module d'adaptation professionnelle

Objectif général

S'adapter à des enjeux professionnels particuliers.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement.		
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation.	Sciences et techniques professionnelles	56h

Option “Vins et spiritueux”

Module MP62

Pratiques professionnelles liées aux vins et spiritueux

Objectif général

S'approprier les dimensions techniques des vins et spiritueux à des fins commerciales.

Objectifs du module	Discipline	Horaire	Répartition pluri
- Identifier les différents composants du raisin et du vin, présenter leurs rôles et décrire les phénomènes fermentaires associés à leur transformation.			SESG-GC 28h
- Expliquer les procédés d'élaboration des vins et spiritueux et l'incidence des pratiques œnologiques sur leur qualité.	Viticulture œnologie	70h	
- Mettre en œuvre les opérations techniques nécessaires à l'espace de vente.			Viticulture Œnologie 28h

Module MP72

Terroir et qualité des vins et spiritueux

Objectif général

Analyser les relations entre la qualité du produit et son terroir en vue d'un argumentaire de vente.

Objectifs du module	Discipline	Horaire	Répartition pluri
- Mettre en évidence les paramètres de la production viticole dans un objectif de qualité et dans une perspective de durabilité.	Biologie Ecologie	14h	SESG-GC 28h
- Identifier l'influence du terroir sur la qualité des produits.			
- Décrire les caractéristiques organoleptiques d'un vin.	Viticulture œnologie	84h	Viticulture Oenologie 14h ESC 14h
- Identifier les outils de la qualité et du contrôle			

Module d'adaptation professionnelle

Objectif général

S'adapter à des enjeux professionnels particuliers.

Objectifs du module	Discipline	Horaire
- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement.		
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation.	Sciences et techniques professionnelles	56h