

BTSA Technico-Commercial Alimentation et Boisson en alternance

Obtenir une **insertion** rapide sur le marché du travail et faciliter la **poursuite d'études supérieures**, en étant acteur de sa formation

Les débouchés

Métiers

Commerce, Distribution, Marketing, Import-Export

- ✓ Responsable commercial
- ✓ Technico-commercial
- ✓ Responsable de magasin
- ✓ Chef de secteur
- ✓ Chef de rayon
- ✓ Acheteur
- ✓ Animateur de vente

Secteurs

- ✓ Industries agroalimentaires
- ✓ Grande et moyenne distribution
- ✓ Artisanat
- ✓ vente directe
- ✓ Agriculture
- ✓ Administration

Au programme

Modalités pédagogiques

- ✓ Pédagogie de groupe et en présentiel

Formation pratique

Projets commerciaux et actions professionnelles : animations de salons, foires, vente de produits
Visites, conférences
Accompagnement du projet personnel et professionnel
Simulation de création ou reprise d'entreprise
Mise en situations professionnelles
Utilisation d'outils informatiques et multimédias

Formation théorique

Relations et développement commerciaux / management / Gestion de l'information
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication, anglais commercial
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires

Pour qui ?

Après un bac (général, technologique ou professionnel).

Pour ceux qui veulent rapidement acquérir une **double compétence** : technique et commerciale.

Pour obtenir rapidement un **emploi** ou **poursuivre des études**.

Examen

- ✓ Contrôle continu : Epreuves écrites, orales et de mise en situation
- ✓ Semestrialisation : obtention de 120 ECTS (4 x 30 ECTS) à l'issue de la formation
- ✓ ECTS définitivement acquis
- ✓ Validation : diplôme du Ministère de l'Agriculture

Résultats de la dernière session



*Personne ayant répondu « satisfait » ou « très satisfait » pour l'évaluation globale de la formation

Objectifs

- ✓ Acquérir des connaissances, le savoir-faire, le savoir être, indispensables à la fonction, et les appliquer dans l'entreprise pour devenir rapidement opérationnel.
- ✓ Obtenir un diplôme recherché par l'ensemble des professionnels du secteur

Comment ?

Formation en Alternance :

- ✓ **En contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.** Pour acquérir une expérience professionnelle en poursuivant ses études
- ✓ **contrat de travail** à durée déterminée de 24 mois avec une entreprise
- ✓ **formation en alternance** : 1410h réparties sur 2 ans, soit 2 jours en formation, et 3 à 4 jours en entreprise

Conditions d'admission

- ✓ Au centre de formation : Entretien de motivation
- ✓ En entreprise : Entretien de recrutement et signature d'un contrat de 24 mois
- ✓ Durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la formation : 1 semaine

Rémunération

Contrat d'apprentissage

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	De 26 à 30 ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53 % du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Contrat de professionnalisation

	Moins de 21 ans	De 21 à 25 ans	Demandeur d'emploi âgé de 26 ans et +
Avec un Bac professionnel	65% du SMIC	80% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle ordinaire
Avec un Bac général ou technologique	55% du SMIC	70% du SMIC	

Formation accessible en Projet de transition professionnelle (PTP)

Tarif de la formation

10 euros / heure. Prise en charge possible selon la situation du candidat

Un cadre pour réussir

- ✓ Un environnement naturel accueillant
- ✓ Un accompagnement personnalisé
- ✓ Un centre de documentation ouvert de 8h30 à 19 19h00
- ✓ Un Centre De Ressources avec accès libre à l'informatique et Internet
- ✓ Des salles de détente et une restauration collective en période scolaire
- ✓ Une salle et des terrains de sport

Et après ?

- ✓ Niveau **Licence** (en 1 an) : Licence générale Agrocommerce, licences professionnelles
- ✓ Niveau **Master** (en 2 ou 3 ans) : écoles de commerce et de gestion, écoles d'ingénieur

Nb de stagiaires : 8 à 25 personnes

Horaires en formation : 08h00/12h00 – 13h00/17h00

Date de démarrage de la prochaine session : 1er septembre 2022

Accessibilité

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Possibilité d'adaptation tutorée par un référent handicap : M. Michael Sparty

Contact

- ✓ Mme Doriane Marlier, Responsable de centre - doriane.marlier@anchin.cneap.fr
- ✓ Mme Anne-Sophie Clausen, Responsable de formation – anne-sophie.clausen@anchin.cneap.fr
- ✓ Tél : 03 27 86 92 55
- ✓ Facebook : Anchin Formation

Lieu : Institut d'Anchin (Possibilité de se rendre sur le site par les transports en commun)
Route de Rieulay
59146 Pecquencourt