

Agro 
Campus
Dijon

 Lycée FK
Plombières



FICHE RNCP 36003

B TSA TECHNICO-COMMERCIAL
OPTION PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT



SUIVI PERSONNALISÉ



EIL

« Vendre un terroir à une clientèle
française et/ou internationale »



10 À 16 SEMAINES DE STAGE

(possibilité de stage à l'étranger)



EN PARTENARIAT

avec le lycée de Château-Chinon

TU ES INTÉRESSÉ.E PAR

Une formation supérieure **BAC +2** pour devenir expert.e de l'alimentation et des boissons : **tu conseilles, vends ou achètes** des produits auprès de professionnels (B to B) ou de particuliers (B to C). Un secteur en pleine transition écologique, qui ouvre la voie à une **insertion professionnelle rapide** ou à une poursuite d'études.

TU SERAS PRÉPARÉ.E À...

...travailler dans **différents secteurs** de la vente.

Tu apprendras à :

- **analyser le contexte** de ta filière et la situation économique et juridique de l'entreprise,
- **t'adapter aux transitions** écologique et alimentaire,
- **maîtriser les produits** et leurs spécificités techniques pour mieux conseiller tes clients.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- Bac général ;
- Bac technologique série STAV, STL, STI2D ;
- Bac professionnel ;
- ou d'un 1^{er} cycle universitaire (réorientation vers une formation plus concrète).

MISE À JOUR : 10/2026

CONTENU DE LA FORMATION

Une solide formation technico-commerciale, appliquée à l'alimentation et aux boissons. Tu développes cinq grandes compétences :

- **Développement commercial** : prospecter, trouver de nouveaux clients et les fidéliser.
- **Négociation commerciale** : conseiller, argumenter, négocier et conclure une vente ou un achat.
- **Gestion d'un espace de vente, physique ou en ligne** : aménager, animer et faire vivre un point de vente ou un site marchand.
- **Gestion de l'information technique et commerciale** : connaître les produits à fond, suivre les ventes et utiliser les outils numériques (logiciels de gestion, fichiers clients).
- **Management d'une équipe commerciale** : organiser, animer et suivre le travail des vendeurs.

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS

Domaine commun (3 modules) :

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

Domaine professionnel (5 modules) :

- 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

Enseignement d'Initiative Locale : « Vendre un terroir à une clientèle française et/ou internationale ».



Cette formation m'offre la possibilité de me professionnaliser en accueillant et en renseignant des clients en situation réelle tout en valorisant un terroir et des produits en circuit-court.

Angèle, étudiante en BTSA Technico-Commercial - option PAB



OBTENTION DU DIPLÔME

L'obtention du diplôme se fait dans le cadre d'une organisation de la formation par la voie de la **semestrialisation**.

Le diplôme permet l'acquisition de **120 crédits ECTS** (unité de mesure européenne qui quantifie la charge de travail nécessaire pour valider une formation universitaire ou un diplôme).



QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- Certificat de spécialisation ou second BTS en un an
- Licence professionnelle dans le domaine de la commercialisation de produits alimentaires

LE MAGASIN PEDAGOGIQUE ET LE LABORATOIRE D'ANALYSE SENSORIELLE



POUR ALLIER PÉDAGOGIE
ET PRATIQUE PROFESSIONNELLE.

POUR ANIMER UN ESPACE DE VENTE
DANS DES CONDITIONS REELLES DE TRAVAIL.

QUELS MÉTIERS ?

Dans l'alimentation et les boissons :
commerce indépendant, circuit court,
grande surface...

- Technico-commercial (B to B ou B to C)
- Responsable de rayon (produits frais ou non)
- Assistant commercial
- Agent commercial
- Assistant acheteur
- Assistant chef de produit
- Assistant marketing



LE LYCÉE FÉLIX KIR, UN LYCÉE NATURE AUX PORTES DE DIJON



UN CADRE DE VIE VERDOYANT

Un établissement labelisé Éco-Lycée centré sur les valeurs de préservation de la biodiversité et du développement durable.



DES STRUCTURES ADAPTÉES

Un terrain de sport accessible durant la pause de midi et le soir, un foyer lycéens et étudiants, un internat à taille humaine.



UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Une restauration diversifiée qui privilégie les matières premières issues de circuits courts. Une équipe dynamique et à l'écoute des besoins.



UNE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE MOTIVÉE

Un enseignement basé sur des TP, des partenariats avec des professionnels, des projets pédagogiques et culturels et un accompagnement personnalisé.

Agro 
Campus
Dijon
 **Lycée FK**
Plombières

ACCÈS AU SITE

10 minutes de la gare SNCF Dijon-Ville
Ligne B12 | arrêt Lycée Kir

DIVIA
Mobilités

NOS COORDONNÉES :



85 Rue de Velars, 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON

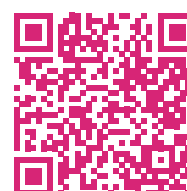


03 80 53 13 13



legta.plombières@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr