Agro Campus Dijon

Lycée FK Plombières

FICHE RNCP 36003

# BTSA 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 1er 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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
*Liberté Égalité Fraternité*

Membre du réseau LES CAMPUS DU VIVANT Bourgogne Franche-Comté

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

UNION EUROPÉENNE

# 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.plombieres@educagri.fr


SCANNE MOI

agro-campus-dijon.fr

Imprimé par nos soins, merci de ne pas jeter sur la voie publique