

Agro 
Campus
Dijon

 Lycée FK
Plombières



FICHE RNCP 41938

BAC PRO TECHNICIEN CONSEIL - VENTE
EN ALIMENTATION (PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS)

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



SUIVI PERSONNALISÉ



16 SEMAINES DE STAGES INDIVIDUELS



93% DE TAUX DE RÉUSSITE
(données sur 4 ans)

TU ES INTÉRESSÉ.E PAR

Une formation professionnelle pour devenir **conseiller.ère de vente en alimentation**, au contact des particuliers. Tu es dans **un secteur qui évolue** : alimentation plus naturelle et plus durable, commerces de proximité, vente en ligne, lutte contre le gaspillage.

TU SERAS PRÉPARÉ.E À...

...conseiller les clients sur les produits alimentaires et les boissons, **gérer un rayon, vendre et mettre en valeur** les produits, en respectant **les règles d'hygiène et de sécurité**.

PRÉREQUIS POUR ENTRER EN 2^{NDE} PRO

Être issu.e de :

- Classe de 3^{ème} de l'Éducation Nationale ou de l'Enseignement Agricole ;
- 2^{nde} professionnelle d'un même champ professionnel ;
- CAP 2^{ème} année ;
- Classe de 2^{nde} générale avec avis favorable du conseil de classe.

PRÉREQUIS POUR ENTRER EN 1^{ÈRE} /TALE PRO

Être issu.e de :

- 2^{nde} Professionnelle Conseil - Vente en Alimentation ;
- 2^{nde} Professionnelle d'un autre champ professionnel (sous conditions) ;
- 2^{nde} Générale et Technologique (avec dérogation) ;
- Classe de 1^{ère} (après tests de positionnement) ;
- CAP.

MISE À JOUR : 10/2026

CONTENU DE LA FORMATION

Une formation à la vente et au conseil dans l'alimentation. Tu développes cinq grandes compétences :

- **Techniques de vente** : accueillir les clients, présenter les produits, répondre aux hésitations, conclure la vente et assurer le service après-vente.
- **Conseil client** : conseiller sur les produits alimentaires et les boissons selon les besoins, les goûts et les contraintes alimentaires de chacun.
- **Gestion de rayon** : suivre les stocks, disposer les produits, étiqueter les prix et mettre en avant les promotions.
- **Hygiène et sécurité alimentaire** : maîtriser les règles pour garantir la qualité des produits et la sécurité des clients.
- **Marketing et merchandising** : mettre en valeur les produits en rayon pour attirer les clients et donner envie d'acheter.

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 2^{DE} PRO

ENSEIGNEMENTS DISPENSÉS EN 1^{ÈRE}/TALE PRO

Enseignements généraux :

Français - Éducation socio-culturelle - Documentation - Histoire-Géographie - Économie - Langue vivante (Anglais) - EPS - Biologie - Mathématiques - Physique-Chimie - Informatique

Enseignements professionnels :

- Techniques Commerciales
- Sciences Économiques, Sociales et de Gestion (SESG)
- Technologie du produit
- Biochimie – Chimie – Microbiologie

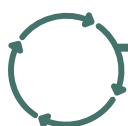
Enseignements professionnels :

- Étude opérationnelle du point de vente
- Expertise conseil en produits alimentaires
- Conduite de la vente
- Optimisation du fonctionnement du rayon
- Qualité des produits alimentaires et hygiène
- Animation commerciale
- Le MAP (Module d'Adaptation Professionnelle)

Activités pluridisciplinaires :

EIE (Enseignement à l'Initiative de l'Établissement)

OBTENTION DU DIPLÔME



CONTRÔLE CONTINU EN COURS DE FORMATION

Culture scientifique : coef 3
Culture humaniste : coef 0,5
Approche culturelle et professionnelle : coef 2
Projet collectif : coef 2
Pratique professionnelle : coef 5



ÉPREUVES PONCTUELLES TERMINALES

Français, Histoire - Géo : coef 2,5
Choix techniques – Modules professionnels : coef 2
Expérience en milieu professionnel – Soutenance orale du dossier de stage : coef 3

QUELLES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- BTS Technico-Commercial
- BTS MCO (Management Commercial Opérationnel)
- BTS NDRC (Négociation et Digitalisation Relations Clients)



LE MAGASIN PÉDAGOGIQUE ET UN 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 le commerce alimentaire :

- Vendeur-conseil en produits alimentaires
- Épicier
- Marchand de fruits et légumes
- Caviste
- Employé en libre-service
- Adjoint chef de rayon
- Adjoint au responsable de produits alimentaires
- Logistique : réceptionnaire, préparateur de commandes, cariste

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



UN CADRE DE VIE VERDOYANT

Un établissement labellisé 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

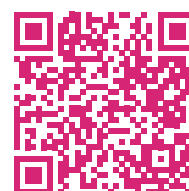


03 80 53 13 13



legta.plombières@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr