



Brevet de Technicien Supérieur Agricole

# Technico-commercial

## Vins et spiritueux

*Apprentissage*

**NIVEAU 3**

“La terre, le cœur de nos métiers”

Montreuil-Bellay

# Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire



[www.eap49.educagri.fr](http://www.eap49.educagri.fr)



### Conditions d'admission

Admission de jeunes âgés de 18 à 25 ans et titulaires de l'un des diplômes suivants :

- Bac général
- Bac professionnel
- Bac technologique
- Autres (sur dérogation)

### Comment s'inscrire ?

**Votre inscription se fait dans le cadre de la procédure d'admission post-bac : Parcoursup.**

Vous choisissez le BTS Technico-commercial Vins et Spiritueux sur le CFAA 49 Edgard Pisani de Montreuil Bellay.

Si vous positionnez l'apprentissage en choix n°1, vous conserverez une place en formation initiale scolaire jusqu'à la signature de votre contrat d'apprentissage.

**Votre inscription ne sera définitive qu'après signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur concerné, dans la limite des places disponibles.**

### Recherche du contrat d'apprentissage

Le CFAA 49 vous accompagne dans la recherche du contrat d'apprentissage. Notre chargée de développement se tient à votre disposition.

Contactez le centre au 02 41 40 19 28

CFA A 49 Edgard Pisani

Site Montreuil Bellay

B.P. 10007 - Route de Méron  
49260 MONTREUIL BELLAY  
Tél. 02 41 40 19 28  
Fax 02 41 38 85 76  
cfa.maine-et-loire@educagri.fr  
[www.cfaa49-edgard-pisani.com](http://www.cfaa49-edgard-pisani.com)



# BTSA Technico-commercial

## Métiers Visés

- Conseiller en vin et spiritueux
- Caviste
- Technico-commercial
- Commercial (agent-commercial, V.R.P. commercial intégré, courtier)
- Assistant commercial
- Chef de rayon
- Responsable commercial/ achat-vente / marketing
- Chef produit
- Viticulteur



## Conditions d'exercice

L'activité s'exerce dans des entreprises comme :

- Exploitation viticole, brasserie, distillerie...
- Cave coopérative
- Cave à vin, bar à vin
- Négociant
- Grossiste
- Grande surface
- Magasin diversifié



## Durée

1 400 heures de formation au CFA sur 2 ans

**21 semaines de présence au centre par an**, réparties sur toute l'année scolaire et 31 semaines en entreprise.

Une formation qui dure 1 ou 2 ans (en fonction du niveau d'études).

Contrat de formation individualisée (durée, modalité, contenu) prenant en compte les acquis des candidats.

## Moyens pédagogiques

La formation, centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu, alterne formation en entreprise et formation au CFA.

**Divers professionnels de la filière interviennent auprès des apprentis** : les interprofessions, la CCL, la Maison de la Création et Transmission d'Entreprise (MCTE), les fédérations, les viticulteurs, négociants, cavistes, caves coopératives, commerciaux...

### Nos atouts

Un voyage linguistique en Angleterre en 1<sup>ère</sup> année : London Wine Fair.

Un voyage d'études en 2<sup>ème</sup> année. Son objectif est de découvrir la filière viticole et/ou spiritueux dans un autre pays.

## Contenus de la formation

### Enseignements professionnels

- Connaissances techniques : viticulture, oenologie, géographie-viticole, bières et spiritueux
- Mise en oeuvre de projets technico-commerciaux : projets et actions commerciaux
- Mercatique (marketing)
- Négociation, vente aux entreprises et vente directe aux consommateurs (BtoB et BtoC)
- Techniques commerciales liées aux produits
- Gestion commerciale
- LV1 Anglais professionnel
- Accompagnement professionnel

### Enseignements généraux

- Techniques d'expression, d'animation et de l'information
- Sciences économiques sociales et juridiques
- Informatique
- Mathématiques
- LV1 : Anglais
- LV2 : Espagnol
- Education Physique et Sportive

## Conditions d'obtention du diplôme

Un examen en deux temps :

- **Le contrôle continu en cours de formation (CCF)** organisé par le CFA, comprend des épreuves certificatives (écrites, orales ou pratiques) réparties sur les 2 années.
- **L'examen final** comprend 3 épreuves nationales en fin de formation.

## Poursuite de formation

- Licence professionnelle exportation des vins
- Licence professionnelle marketing des vins de terroir
- Licence oenotourisme
- Licence viticulture oenologie...



« La terre, le coeur de nos métiers »