



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



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

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



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^{ère} année : London Wine Fair.

Un voyage d'études en 2^{ème} 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 »