



### **BTSA TECHNICO COMMERCIAL**

Niveau III

### **Spécialité VIN et SPIRITUEUX**

### **Brevet de Technicien Supérieur Agricole**

Formation permettant de développer une double compétence.

Formation offrant de nombreux débouchés



#### **MÉTIERS**

Le Technicien Supérieur Technico Commercial doit être motivé par le commerce et la spécialité choisie. Il doit faire valoir des qualités d'expression orale, de présentation, de bonnes bases en langue vivante, faire preuve d'esprit d'initiative, de capacités d'organisation.

L'obtention du BTS permet d'intégrer la vie active sur des postes itinérants ou sédentaires dans le secteur :

- De la distribution : manager de rayon, responsable des achats, marchandiseur,
- Viti-vinicole et spiritueux : attaché commercial, VRP, agent commercial, responsable caveaux, caviste,
- Interprofessionnel : conseiller agricole (organismes professionnels, cabinets conseils, agence de promotion),

Et au sein de structures telles que :

- Coopératives et exploitations viticoles, Groupements d'intérêt commercial, Groupements de producteurs,
- Cavistes, Restaurateurs, Fermes, Auberges, Épicerie fines.

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- La formation permet d'acquérir en 2 ans les compétences nécessaires à la commercialisation des boissons, vins, spiritueux,
- Intervenir dans les différentes phases des relations technico-économiques,
- De diriger un processus de conseil et de développement d'une gamme de produits,
- D'initier un système commercial et de développer le chiffre d'affaires de l'entreprise,
- De dynamiser, participer à l'organisation commerciale de la filière en favorisant l'innovation : «Vendre plus mais mieux»,
- Possibilité de développement international.

#### **PUBLIC CONCERNÉ ET CONDITIONS d'ADMISSION**

- Formation Initiale Apprentissage** : Apprenti 16/25 ans ayant signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur professionnel. Formation rémunérée. Inscription de janvier à mars sur [www.admission-postbac.fr](http://www.admission-postbac.fr)
- Formation Professionnelle Continue** : Adulte ayant signé un contrat de professionnalisation avec une entreprise du secteur professionnel et tout autre public (salarié, demandeur d'emploi, autre) après étude des demandes individuelles. Formation rémunérée.

**RECHERCHE d'ENTREPRISE** : Un développeur vous accompagne dans cette démarche. Contact au 07 86 87 29 80

Avant l'entrée en formation, le candidat doit justifier de la possession de l'un des diplômes suivants :

- Baccalauréat Général, Professionnel, Baccalauréat Spécifique de l'Éducation Nationale
- Baccalauréat Technologique STAV Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant

#### **ORGANISATION DE LA FORMATION**

- Enseignements orientés vers la pédagogie de projet : composés de cours, travaux pratiques, travaux dirigés,
- Implantée au coeur du vignoble des Costières de Nîmes, cette formation dispose d'Équipements performants, Centre de documentation, réseau Wifi, laboratoires d'oenologie, salle de dégustation, 30 hectares de vignes en zone A.O.C., cave particulière moderne, proximité de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, Expérimentations sur site dans différents domaines (cépages, plantations, irrigation...), formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail),
- Équipe pédagogique expérimentée. Suivi individualisé. Réseau de partenaires et d'étudiants diplômés,
- Association de lycéens, étudiants, stagiaires. Association sportive. Multiples activités. Cadre de travail agréable.

#### **EXAMEN**

- Pour 50 % lors d'épreuves terminales
- Pour 50 % en Contrôle en Cours de Formation organisé en épreuves certificatives

#### **POURSUITE d'ÉTUDES**

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle. Toutefois avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en certificat de spécialisation (CS) ou en licence professionnelle ou bien préparer une autre spécialité de BTSA. Les meilleurs élèves peuvent intégrer une école d'ingénieur après une classe préparatoire ou une école supérieure agricole privée.

LYCÉE AGRICOLE  
Marie DURAND  
Voie Initiale Scolaire

CFA-AH du GARD  
Voie Initiale  
Apprentissage

CFPPA du GARD  
Voie Professionnelle  
Continue

Domaine de Donadille  
Exploitation agricole  
à vocation pédagogique



## PROGRAMME DE LA FORMATION

### DOMAINE COMMUN

- ⊙ **Projet personnel**
  - ✓ **M11** Accompagnement du projet personnel et professionnel.....
- ⊙ **Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication**
  - ✓ **M21** Organisation économique sociale et juridique.....
  - ✓ **M22** Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation.....
  - ✓ **M23** Langue vivante.....
- ⊙ **Activités pluridisciplinaires du domaine commun**.....
  - ✓ **M31** Éducation physique et sportive.....
- ⊙ **Traitement des données et informatique**
  - ✓ **M41** Traitement des données.....
  - ✓ **M42** Technologies de l'information et du multimédia.....

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- ⊙ **Connaissances scientifiques, techniques, économiques, règlementaires liées au secteur professionnel**
  - ✓ **M51** Économie d'entreprise.....
  - ✓ **M52** Gestion.....
  - ✓ **M53** Mercatique.....
  - ✓ **M54** Relations commerciales.....
  - ✓ **M55** Complément commercial et champ professionnel.....
  - ✓ **M56** Projet commercial et actions commerciales.....
  - ✓ **M57** Champ professionnel : analyse des modes de production.....
- ⊙ **Initiative Locale**
  - ✓ **M71** Module d'Initiative Locale.....

**APPRENTIS**  
**16/25 ans**

**ADULTES**

65 h	65 h
70 h	70 h
150 h	150 h
90 h	90 h
70 h	70 h
80 h	80 h
60 h	60 h
80 h	80 h
135 h	135 h
115 h	115 h
105 h	105 h
125 h	125 h
50 h	50 h
95 h	95 h
75 h	75 h

## DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à Rodilhan sur 2 ans de septembre à juin

<b>1365 heures</b> répäties sur <b>39 semaines</b> alternance avec des semaines en entreprise	<b>1365 heures</b> répäties sur <b>39 semaines</b> alternance avec des semaines en entreprise
--	--

## HÉBERGEMENT

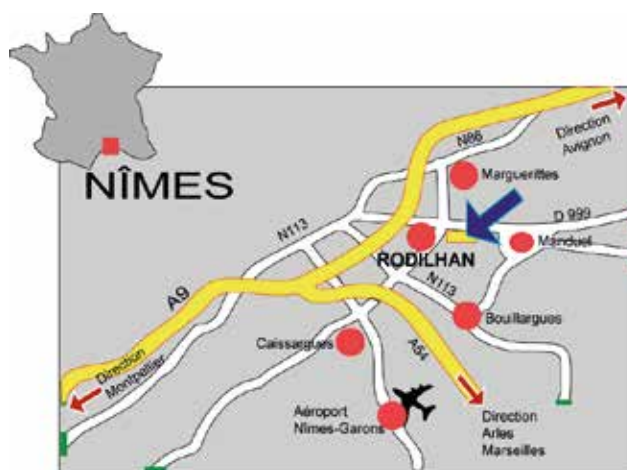
De conception récente, l'internat accueille les apprenants en chambres collectives avec espaces de travail aménagés

<b>oui</b>	<b>suivant</b> <b>disponibilités</b>
------------	---

## RESTAURATION

En self service, la restauration est assurée du lundi midi au vendredi midi inclus

<b>oui</b>	<b>oui</b>
------------	------------



## TRANSPORTS

**Desserte directe par autocars**  
Nîmes Rodilhan, Beaucaire Rodilhan ou Tarascon Rodilhan

**Autres services autocars**  
Desservant Nîmes avec correspondances scolaires Nîmes Rodilhan

**Train**  
En gare de Nîmes.  
La Gare routière est très proche de la gare SNCF

**Avion**  
Aéroport de Nîmes-Garons

**Apprentis 16-25 ans**  
**CFA-AH du GARD**  
☎ 04 66 20 33 09 ☎ 04 66 20 45 56  
✉ cfa.gard@educagri.fr

**Adultes**  
**CFPPA du GARD**  
☎ 04 66 20 33 09 ☎ 04 66 20 45 56  
✉ cfppa.nimes@educagri.fr