

BTSA Technico-commercial

Spécialité - Vins, bières et Spiritueux

Informations pratiques

**UFA INSTITUT SUPERIEUR
CLORIVIERE**

Pour tout renseignement,
vous pouvez contacter :
Mme Nathalie RAMEAUX

Mail : nathalie.rameaux@cloriviere.paris

Tel : 01 47 83 63 57



Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale.

Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap :

nathalie.rameaux@cloriviere.paris

Tarifs

Formation gratuite pour l'apprenti.e (prise en charge par le coût contrat).

L'apprenti.e est rémunéré.e selon son âge et son niveau de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du diplôme :

- favorise son immersion dans le milieu professionnel grâce à l'alternance.

- obtient une qualification de niveau 5.

- est directement opérationnel pour les entreprises du secteur vins, bières et spiritueux (production, négoce, distribution, fournisseurs).

Programme de la formation

DOMAINE COMMUN

M1 - Inscription dans le monde d'aujourd'hui

M2 - Construction du projet personnel et professionnel

M3 - Communication

DOMAINE PROFESSIONNEL

M4 - Gestion d'un espace de vente physique ou virtuel

M5 - Optimisation de la gestion de l'information

M6 - Management d'une équipe commerciale

M7 - Développement commercial

M8 - Relation client ou fournisseur

Moyens et Modalités pédagogiques

La formation est organisée sur **2 ans** avec des cours en salle répartis sur **1 semaine de formation et 1 semaine d'apprentissage** réalisée dans une entreprise du secteur des vins, des bières et des spiritueux.

Le détail de la formation est consigné dans un planning.

Les formations sont organisées en salle avec une alternance d'apports théoriques, de travaux de groupe, de mises en situation et d'exercices pratiques.

Le formateur propose un apport théorique et pratique; il évalue également les acquis des stagiaires régulièrement.

Les locaux sont adaptés à chaque formation (plateau technique, salle de cours, laboratoire ...). Le détail du programme et un support de formation sont remis à chaque participant.

Suite de parcours post diplôme

Licence professionnelle en Vins et Spiritueux

Licence commerce

Equivalence ECTS

120 crédits ECTS

Modalités d'évaluation

L'évaluation est réalisée en continu tout au long de la formation avec des cas pratiques, des mises en situation et corrigés, ainsi que des analyses de documents.

Examen et diplôme : la délivrance du Diplôme d'ETAT du Brevet de Technicien Supérieur Agricole « Technico-Commercial option Vins, Bières et Spiritueux » est conditionnée par la réussite à l'examen final organisé au niveau national, qui comprend 21 épreuves. L'examen est composé de 18 CCF réalisés dans le centre de formation et de 3 épreuves terminales.

Accompagnement

- Positionnement à l'entrée en formation

- Visites en entreprises : 2 physique et 2 par téléphone

- Points collectifs (1 par regroupement, soit 9)

- Accompagnement individuel par un référent en organisme de formation (1 par regroupement)

- Préparation et passage de la certification en anglais TOEIC

- Préparation et passage de la certification numérique PIX

Métiers et lieux d'activités

Le titulaire du diplôme **BTSA Technico-Commercial Vins, Bières et Spiritueux** acquiert au bout de deux ans les compétences nécessaires à la commercialisation de boissons, vins, bières et spiritueux, que ce soit dans la production, le négoce, la distribution ou chez les fournisseurs.

Conditions d'admission et prérequis

Être titulaire d'un Baccalauréat Professionnel, Technologique ou Général. Les titulaires d'un diplôme bac+3 ou bac+4 peuvent postuler avec une modularisation des cours.

Délai d'accès et nombre de stagiaires

Les inscriptions se font de mars à septembre. Le nombre de places est limité à 20 stagiaires.

Durée et rythme de l'alternance

De Septembre 2022 à juin 2023 (soit 1350 h de formation)

Les 2 ans sont répartis en 39 semaines de cours et le reste en entreprise.

Taux de réussite

91% de réussite en 2021

**INSTITUT SUPERIEUR
CLORIVIERE**

119 Bd Diderot
75012 PARIS

Tel : 01 47 83 42 49

www.cloriviere.paris

Mail:

info@cloriviere.paris

BTSA Technico-commercial Spécialité – Vins, bières et Spiritueux

Pourquoi choisir l'Institut Supérieur Clorivière ?

-Un environnement de qualité situé en plein cœur de Paris (Nation), très bien desservi par les transports en commun (RER A – métro lignes 1, 2, 6, 8 et 9) et installé dans un Monument Historique.

-Des équipements pédagogiques, une vigne, un chai et une salle de dégustation professionnelle adaptés aux métiers du vin, de la Bière et des spiritueux.

-Le nombre réduit à 20 apprentis maximum permet une pédagogie plus adaptée, de suivre et d'accompagner chaque apprenti dans la voie de la professionnalisation.

-Un réseau de partenaires professionnels intégrés et impliqués dans la formation.

-Des interprofessionnels du secteur qui interviennent régulièrement.

-Des vigneron, brasseurs et œnologues qui enseignent aux apprentis.

-Chaque promotion réalise sa propre cuvée de vin.

-Des partenariats avec des associations et institutionnels du secteur : Concours Général Agricole, Compagnie des courtiers jurés experts piqueurs des vins de Paris.

-Participation au Concours des Jeunes Professionnels du Vin, chaque année, durant le Salon de l'Agriculture.

-Etre juré.e, avec les professionnels du secteur, pendant le Salon de l'Agriculture pour la remise des médailles concernant le secteur des vins.



Espace extérieur de repas



Vigne de 100 pieds



Cuvée annuelle des apprentis

Salle de dégustation de 28 postes

