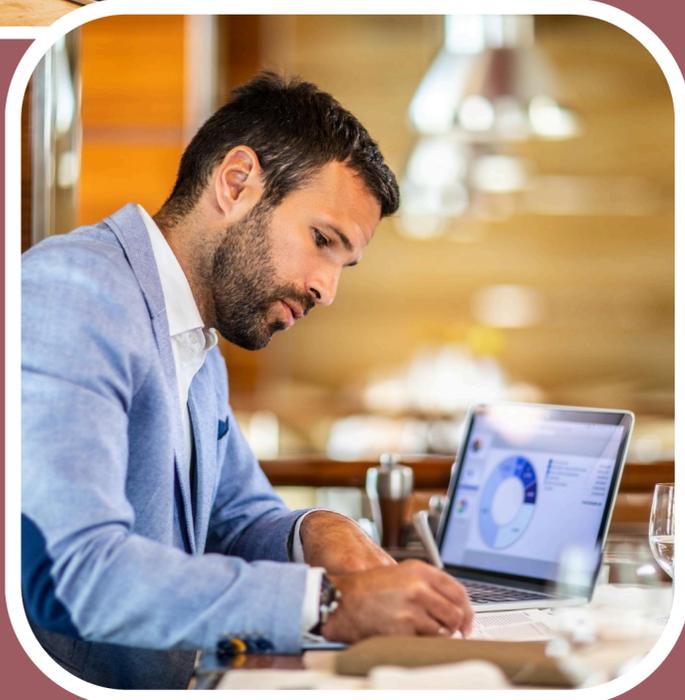


CFA - MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

FOUGEROLLES



BTSA TECHNICO COMMERCIAL

**Alimentation et Boissons
ou Vins, bières et spiritueux**

PORTES OUVERTES 2025

1er février & 15 mars

de 9h00 à 17h00

CFA - MFR FOUGEROLLES

54, Blanzey - 70220 FOUGEROLLES

Tél.: 03.84.49.12.94

Mail : mfr.fougerolles@mfr.asso.fr

www.mfr-fougerolles.fr

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
CFA et MFR de Fougerolles

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Etablissement privé
sous contrat
avec l'Etat

BTSA TECHNICO-COMMERCIAL

Alimentation et Boissons

FORMATION

En alternance sur 2 ans

DATE, DURÉE ET LIEU

- **Dates** : de septembre 2025 à juin 2027
- **Durée** :
 - 2 années de formation
 - 40 semaines de formation
 - 35 à 60 semaines en entreprise suivant le statut
 - Rythme d'alternance
- **Statut** : étudiant ou apprenti
- **Lieu de formation** : MFR-CFA FOUGEROLLES
- **RNCP36003**
- **Date d'échéance de l'enregistrement** : 31-08-2027

DÉLAIS D'INSCRIPTION

- De 0 à 8 mois avant l'entrée en formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation

COÛT PAR PARTICIPANT

- Consultez notre site internet : www.mfr-fougerolles.fr ou contactez le secrétariat par téléphone : 03.84.49.12.94 ou par mail : mfr.fougerolles@mfr.asso.fr
- Possibilité de bourses d'études pour les étudiants (Dossier Social Étudiant à faire sur www.messervices.etudiant.gouv.fr avant le 31 mai !)

RESPONSABLE(S) DE LA FORMATION

- Mr GAVOILLE Francis & Mme NARJOZ Delphine

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Chef de rayon
- Technico-commercial en industries agro-alimentaires
- Responsable d'un point de vente
- Responsable des achats et des ventes
- Attaché commercial
- Agent polyvalent dans une PME agro-alimentaire
- Attaché au service commercial ou au service export dans une entreprise agro-alimentaire
- Chargé d'étude dans un cabinet marketing spécialisé en agro-alimentaire
- Créateur d'entreprise
- Formateur
- Conseiller financier
- E-Commerce

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle
- Certificat de spécialisation agricole
- Autres BTSA en 1 an
- Écoles supérieures de commerce (Bachelor 3)
- Bachelor universitaire de Technologie 3

QR CODES A SCANNER AVEC VOTRE TÉLÉPHONE !



CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme de niveau 4
- Avoir validé son vœu sur Parcoursup
- Effectuer un entretien de motivation au préalable
- Renseigner un dossier d'inscription.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le BTSA TC Alimentation et Boissons ou vins, bières et spiritueux forme des techniciens polyvalents. Ces professionnels peuvent gérer, acheter, conseiller, orienter, prospecter ou manager une équipe. Ils sont à la fois des vendeurs, qui négocient des contrats avec leurs clients et/ou fournisseurs et des techniciens qui connaissent le processus de fabrication de leurs produits. Ils doivent posséder une bonne connaissance de l'environnement économique, social et juridique de leur entreprise.

OBJECTIFS

- Organiser et gérer une activité commerciale
- Veiller au respect de la réglementation relative des produits commercialisés
- Connaître et s'adapter à ses clients (particuliers ou professionnels)
- Développer un argumentaire technique et commercial
- Disposer de compétences d'analyse
- Disposer de capacités de prise de décisions, d'organisation et d'autonomie
- Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter
- Disposer de compétences collaboratives et d'animation d'équipe dans une démarche de projet

MODALITÉS D'ACQUISITION

Obtention de l'examen :

- 50% Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- 50% Épreuves terminales

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Module d'initiative locale
- Visites et interventions professionnelles
- Salons professionnels (Sial, foires, SIRAH...)
- Voyages d'étude en France ou à l'étranger
- Projets et actions menés sur le terrain
- Aide individualisée

SUIVI DE L'ACTION

La formation se déroule pour partie en centre de formation (CFA-MFR) : apports théoriques par les formateurs, travail personnel du stagiaire sur son projet, intervenants professionnels extérieurs, visites d'entreprises etc.

L'autre partie de la formation se déroule en entreprise, sous la forme de stage pratique ou apprentissage, durant lequel le stagiaire ou apprenti doit se familiariser avec les gestes pratiques et la réalité du métier.

CONTENU

Enseignements généraux : organisation économique, sociale et juridique ; techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation ; langue vivante ; éducation physique et sportive.

Enseignements techniques et professionnels : technologie de l'information et du multimédia ; économie d'entreprise ; gestion ; marketing ; relation commerciale ; champ professionnel.

Taux de réussite
en juin 2024 :
100 %

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
CFA et MFR de Fougerolles

Taux d'insertion : 95%

Taux d'interruption : 0 %