

## VIVARAIS FORMATION (AGVF)

Géré par une association loi 1901

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).

111 Avenue du 8 Mai 1945, 07300 Tournon sur Rhône

(locaux entièrement accessibles aux personnes porteuses d'un handicap sensoriel ou moteur)

04 75 07 14 50 - vivarais@cneap.fr

[www.vivaraisformation.com](http://www.vivaraisformation.com)

### PORTES OUVERTES 2020

- ◆ Vendredi 26 Juin 14h à 19h
- ◆ Samedi 27 Juin 9h à 12h
- ◆ Mercredi 16 Septembre 14h à 17h

Vivarais Formation propose également les formations suivantes dans le domaine agricole :

- BTSa Technico-commercial Vins et Spiritueux en 2 ans si titulaire du Baccalauréat ou d'un diplôme de niveau IV.
- BTSa Viticulture Œnologie en 2 ans si titulaire du Bac ou en 1 an si titulaire d'un Bac +2.
- BTSa ACSE en 2 ans si titulaire du Bac ou en 1 an si titulaire d'un Bac +2.
- Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole.



## BTSA TECHNICO COMMERCIAL VINS ET SPIRITUEUX 1 AN

**OBJECTIFS** : Valoriser une expérience professionnelle structurante grâce au contrat d'apprentissage :

- **Acquérir** une seconde compétence technique en viticulture, œnologie et analyse sensorielle pour optimiser son attractivité pour des emplois durables,
- **Conforter** ses bases généralistes ou commerciales pour les adapter à une filière porteuse d'avenir.

**EVALUATION / VALIDATION** : Passage des épreuves certificatives du BTSa Technico-Commercial spécialité Vins et Spiritueux relevant du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA).



**Prochaine session : 31 Août 2020 au 11 Juin 2021**

(délai d'accès : minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos CGV)

**Lieu de formation: Tournon sur Rhône**



## Conditions d'admission, Pré-requis :

- ◆ Être titulaire d'un BTS ou d'un diplôme ou certification de niveau 5,
- ◆ Avoir moins de 30 ans (pour être éligible au Contrat d'Apprentissage),
- ◆ Avoir assisté à une réunion d'information collective ou Individuelle sur rendez-vous.,
- ◆ Remplir et transmettre un dossier de candidature et se présenter à 1 entretien de recrutement,
- ◆ Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (caviste, cave coopérative, grande distribution, grand groupe de vins et spiritueux, bar à vins, épicerie fine, brasserie, distillerie, domaine viticole et négoce...) et/ou un stage en Entreprise (statut de stagiaire de la FPC)
- ◆ Sans condition d'âge pour le statut de Stagiaire de la Formation Continue (FPC)
- ◆ Motivation et mobilité géographique indispensables.

## Modalités de formation:

- ◆ Durée : 721 heures sur 1 an
- ◆ Alternance : 2 semaines en Centre /2 semaines en Entreprise
- ◆ Contrôle continu en cours de formation (CCCF) : Vivarais Formation est habilité par la DRAAF (MAA)
- ◆ Pédagogie interactive incluant alternativement des travaux pratiques encadrés en conditions réelles et des séquences de cours théoriques, Supports délivrés à chaque apprenant.
- ◆ Effectif minimum: 12 apprenants.
- ◆ Pour les apprentis: formation Gratuite & Rémunérée ,
- ◆ [http://www.cfa-creap.com/medias/File/apprenti/ChoisirLApprentissageCandidat2020\\_v2.pdf](http://www.cfa-creap.com/medias/File/apprenti/ChoisirLApprentissageCandidat2020_v2.pdf)
- ◆ Pour les stagiaires de la FPC: 13 euros/Heure en centre,
- ◆ Pour tous les statuts: 30€ pour l'inscription à la formation et 140 euros de participation aux charges périphériques, à régler en début de formation.
- ◆ Formation encadrée par un responsable de niveau 6 et une équipe de formateurs habilités par le MAA.



## Débouchés et poursuite d'études :

- ◆ Diverses fonctions commerciales : commercial itinérant (VRP, Agent commercial, Technico Commercial) / commercial sédentaire (caviste, Responsable de Secteur, Responsable Rayon liquides) / Chef des ventes / Responsable Point de vente ou Entreprise.



## Contacts:

- ◆ Responsable pédagogique et recrutement: Sonia DURAND (sonia.durand@cneap.fr)
- ◆ Référente administrative Gislaine ENTRESSANGLE (gislaine.entressangle@cneap.fr)

## Contenu du BTSA Technico-Commercial Vins et Spiritueux (721h)\*

<b>Module TECHNIQUE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viticulture,</li> <li>• Œnologie,</li> <li>• Analyses sensorielles,</li> <li>• Géoviti.</li> </ul>	161 Heures
<b>Module COMMERCE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economie d'entreprise, gestion</li> <li>• Relation commerciale, mercatique, marchandisage, management</li> <li>• Filière,</li> <li>• Projet Commercial et Actions Professionnelles.</li> <li>• Anglais professionnel</li> </ul>	353.5 Heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accompagnement au Projet Personnel et professionnel.</li> </ul>	42 Heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pluridisciplinarité</li> <li>• Visites</li> <li>• Intervenants</li> <li>• Révisions</li> </ul>	164.5 Heures

\* Les volumes horaires sont indicatifs et pourront être modifiés de manière marginale.

**Relations régulières avec les professionnels et le public :  
visites, salons, témoignages, actions terrain...**