

BTS Technico-commercial Spécialité - Produits Alimentaires et Boissons

Cette formation professionnelle de niveau Bac+2 permet l'acquisition d'une double compétence, technique et commerciale.



DES MÉTIERS AU SERVICE DU MONDE RURAL

- ▶ Commercial (agroalimentaire, banque-assurance, agrofourniture...)
- ▶ Manager (chef de rayon, chef de secteur...)
- ▶ Conseiller vendeur en grande distribution ou magasins spécialisés (sport, bricolage, informatique...)
- ▶ Responsable de magasin, d'agence...
- ▶ Directeur des ventes



UNE FORMATION OUVERTE SUR LE MONDE PROFESSIONNEL

- ▶ Une immersion en entreprise
 - ▶ 10 semaines de stage en entreprise agroalimentaire : Aspects techniques et commerciaux
 - ▶ 4 semaines de stage en entreprise (secteur d'activité au choix) Aspects commerciaux
- ▶ Des actions professionnelles
 - ▶ Participation à l'organisation du salon Paris fermier, au salon Produits et Saveurs du Rouergue...
 - ▶ Conception et réalisation d'actions commerciales : ventes (de champagne, de calendriers, de vin, de chocolat...), organisation de spectacles...
- ▶ Des voyages d'études (Paris, Pays Basque, Italie, Irlande...)

UN TREMPLIN POUR DES ÉTUDES SUPÉRIEURES LONGUES

Licences professionnelles (marketing, vente, distribution, qualité...)
Écoles supérieures de commerce et de gestion

- ▶ **Un taux de réussite supérieur à la moyenne nationale.**
Une moyenne de 95% sur les 10 dernières années



LYCÉE DE FRANÇOIS MARTY - BTS Technico-commercial Spécialité - Produits Alimentaires et Boissons



BOULEVARD PÉNEVAYRE - 12200
VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
TÉL. : 05 65 29 63 70
Lycée.François.Marty@wanadoo.fr
www.lyceefrancoismarty.org

BTS Technico-commercial Spécialité - Produits Alimentaires et Boissons

CONTENU DE LA FORMATION

Accompagnement du projet personnel et professionnel		87 h
DOMAINE COMMUN	Économie	87 h
	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 h
	Anglais ou Espagnol	116 h
	Éducation Physique et Sportive	87 h
DOMAINE PROFESSIONNEL	Mathématiques	72 h
	Informatique	43 h
	Économie d'Entreprise	87 h
	Gestion	87 h
	Mercatique	101 h
	Relation commerciale	101 h
	Économie des produits alimentaires et boissons	101 h
	Projet commercial et actions professionnelles	43 h
	Technologie alimentaire	246 h
	Anglais ou Espagnol technico-commercial	43 h
	Stage	10 s.
MODULE ÉTABLISSEMENT	Promotion d'un produit de terroir	43 h
	Stage Découverte professionnelle	4 s.

MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME

- ▶ 50 % des coefficients en contrôle continu (épreuves certificatives dans l'établissement)
- ▶ 50 % des coefficients en épreuves terminales

TÉMOIGNAGES

Christelle, Chargée de clientèle banque-assurance

« J'ai obtenu cet emploi dès la fin de ma formation grâce à mes compétences en commerce et à mes expériences dans le domaine bancaire (contrats saisonniers, stage découverte professionnelle en BTS). Ce poste me permet d'être en contact avec le client et d'exploiter mes capacités relationnelles. La formation en commerce ainsi que le module recherche d'un premier emploi m'ont été très précieux... »

Erwan, Manager de rayon frais libre-service

« Après mon BTS Technico-commercial, j'ai suivi une licence professionnelle commerce et grande distribution par alternance, ce qui m'a permis d'intégrer l'enseigne qui m'emploie aujourd'hui. Au quotidien, je m'appuie notamment sur les bases de gestion étudiées en BTS ainsi que sur les connaissances de la technologie alimentaire pour la partie boulangerie... »

Pierre, attaché commercial dans la restauration collective

« Sorti en 2006, j'ai poursuivi mes études avec une formation de cadre en agro-alimentaire. Je suis aujourd'hui chargé de développer pour une centrale de restauration collective le portefeuille clients sur 6 départements de la région Midi-Pyrénées et je mobilise au quotidien les notions abordées en BTS, notamment dans le domaine commercial (prospection, marketing téléphonique, mailing, relances) et dans celui de la réalisation de dossiers argumentés ».

CONTACTS

☎ Filière TC : 05 65 81 52 13

Inscription sur le site : www.admission-postbac.fr