



# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE TECHNICO-COMMERCIAL : VINS, BIERES & SPIRITUEUX

## TAUX DE SATISFACTION

1<sup>ere</sup>  
année

## TAUX DE REUSSITE

1<sup>ere</sup>  
année

## TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

1<sup>ere</sup>  
année

Apprentissage et contrat  
de professionnalisation  
Niveau 5

## Activités /Compétences Visées

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant à 8 modules

### Capacités du tronc commun des BTSA

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

### Capacités professionnelles spécifique du BTSA Technico-commercial

- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Manager une équipe commerciale
- Développer une politique commerciale
- Assurer la relation client ou fournisseur

### AU PROGRAMME :

- Matières générales (mathématiques, informatique, expression écrite et orale, anglais...),
- Enseignements professionnels (gestion de l'entreprise et du droit, gestion commerciale, économie)
- Enseignements techniques (techniques commerciales, techniques d'élaboration et de dégustation des vins, bières, cidres et spiritueux, management).

## Objectifs

- Être capable de gérer et animer un point de vente de vins, bières et spiritueux.
- Être capable de conseiller les clients et négocier avec les fournisseurs.

**Durée : 1400 heures sur 2 ans**

Individualisation selon Validation des Equivalences Académiques

## Public cible



- Sortant d'un bac pro ou général
- Demandeur d'emploi
- Souhaitant s'insérer dans la filière viti- vinicole

## Pour l'admission en formation

- Avoir au moins 18 ans
- Détenir un diplôme de niveau 4 ou un baccalauréat professionnel
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



VALIDATION : DIPLOMANT  
SEMESTRIALISATION



**RENTREE : 8 Septembre 2025**

[WWW.VITICAPFORMATION.FR](http://WWW.VITICAPFORMATION.FR)

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes



43 RUE DES PONCETYS  
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



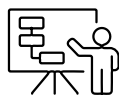
CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDVAYE



FORMATION EN ALTERNANCE : 40 SEMAINES EN CENTRE SUR 2 ANS



## Modalité Pédagogique : Présentiel

- Face à face pédagogique
- Travaux pratiques
- Visites d'entreprises
- Conférences
- Participation à des foires et salons professionnels



Référent  
Handicap

03.85.35.83.33



## Hébergement sur place

(pour les personnes majeur exclusivement)

10 chambres doubles avec  
sanitaires et douches communes  
Tarifs : Nous contacter

Autres : nombreuses locations de  
particulier à particulier sur le village et  
alentours - Nous contacter

Internat du lycée : sous réserve de  
places disponibles (pour les mineurs)

## Après la formation



### Poursuite d'études :

- Mention complémentaire sommellerie
- Licences Professionnelles de Commercialisation et Négoc
- Autre BTSA en un an
- Ecole Supérieures de Commerce

### Débouchés professionnels :

- Responsable commercial dans un domaine viti- vinicole, une cave coopérative, un négociant en vin...
- Chef de rayon boissons en GMS
- Responsable de magasin-caviste...



## Restauration sur place

En période scolaire, restauration au self du Lycée, sur inscription, tarif fixé annuellement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté. Hors période scolaire, repas tiré du sac possible dans la salle de détente (nombre de places limité).



## Transport

A partir de Mâcon : en période scolaire transport TREMA sous condition contacter TREMA Mâcon

Covoiturage favorisé en interne

Gares :

- TGV Mâcon-Loché à 6 km
- Mâcon Ville à 9 km



N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS  
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE