



BTSA

# Technico-Commercial Vins, Bières & Spiritueux

RNCP [36003](#)  
Référentiel : [lien](#)

Formation proposée par  
UFA JEANNE D'ARC  
Membre du CFA ASPECT

Rythme de l'alternance : 15h formation et 20h en entreprise  
Durée de la formation : 1350h sur 2 ans

## Les + de l'UFA JEANNE D'ARC

- ⊕ La Réactivité de nos équipes
- ⊕ La Proximité avec les jeunes et les entreprises : visites régulières, bilan
- ⊕ Le Soutien pour la démarche de recherche de l'entreprise d'accueil
- ⊕ Magasin d'application pédagogique : « Le panier de Jeanne ».

## Financement de la formation

Gratuit pour l'apprenti

Sous condition de l'accord de prise en charge par l'Opérateur de compétences (OPCO) finançant la formation et après signature d'un contrat d'apprentissage

## Accessibilité

L'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap. Prise en compte des besoins d'adaptation (référént handicap)

## Pour nous contacter

UFA JEANNE D'ARC  
7 rue Pierre Déchanet  
25300 PONTARLIER  
Téléphone : 03.81.38.13.31  
Mail : [ufa.pontarlier@cneap.fr](mailto:ufa.pontarlier@cneap.fr)

CFA ASPECT 20 rue Mégevand 25000 BESANCON  
SIRET : 394 454 516 00029  
Déclaration d'activité : 43250109825  
Code UAI : 02519345

## Objectifs visés

La/le titulaire du BTSA TC est un(e) professionnel(le) qualifié(e) dans :

- les différentes phases de la relation technico-commerciale
- le management des équipes dans un esprit prospectif et innovant
- l'aide à la décision, la gestion des opérations commerciales, le conseil client
- le respect d'une éthique professionnelle

## Les secteurs d'activité

Le titulaire exerce son activité chez un producteur, indépendant ou sous forme coopérative, (domaine viticole, cidricole, brasserie, distillerie...), chez un négociant, un courtier, en magasin spécialisé, en commerce de gros ou en grande surface.

## Type de diplôme

Diplôme d'Etat de niveau 5

## Prérequis et conditions d'accès

- Être âgé de moins de 30 ans (hors situation de dérogation)
- Signature d'un contrat d'apprentissage (non nécessaire pour candidater)
- Être déclaré apte physiquement (visite médicale à l'embauche)
- Être titulaire d'un baccalauréat

## Modalités et délai d'accès

- Candidature par l'intermédiaire et dans les délais de la plateforme Parcoursup
- Entretien en vue de trouver une entreprise
- Candidature validée après la signature d'un contrat d'apprentissage dans la limite des places disponibles
- Les candidatures peuvent exceptionnellement être étudiées hors de cette période dans la limite des places disponibles (nous contacter)

## Qualités requises

- Organisation
- Autonomie
- Goût pour le management
- Capacité d'adaptation

## Modalités pédagogiques

- En présentiel uniquement
- Plateforme Ecole Directe
- Mise en situation : magasin pédagogique

## Contenu de la formation

- Modules professionnels  
Economie d'entreprise, Management, Gestion commerciale, Mercatique, Relation commerciale, Economie liée au champ professionnel, Projet commercial et actions professionnelles, Techniques, technologie et connaissance des Vins, bières et spiritueux, Enseignement d'initiative locale
- Modules généraux  
Accompagnement au projet personnel et professionnel, Economie générale, Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation, Anglais, EPS, Traitement de données, Technologies de l'informatique et digitalisation

## Modalités d'évaluation

- Suivi en continu au fil de l'année
- Examen final ou contrôle en cours de formation pour certains modules

## Horaires en formation

- Lundi 9h-12h et 13h15-17h15
- Mardi 8h-12h et 13h15-17h15

## Poursuites d'études

- En Licence pro, Bachelor (ex : Licence Pro Technico-commercial)

## Débouchés

- Technico-commercial, vendeur conseil-spécialiste, manager, responsable magasin, commercial

## Possibilité de valider certains blocs de compétence / Equivalences

- Non

## Passerelles

- Licence