

Vu(e) par : le :

Décision :

A

R

LA

P (4)

T (6) *pour examen*

Antenne ALPA
 9, rue de la Vologne
 54520 LAXOU
 Tél : 03.83.93.34.07
 Fax : 03.83.93.34.95

Dossier de candidature à la formation de

**BAC PRO TECHNICIEN VENTE ET CONSEIL -
 QUALITE EN PRODUITS ALIMENTAIRES
 par apprentissage en 2 ans**

Photo

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

I - ETAT CIVIL

NOM

Nom de jeune fille

Prénoms

Date de Naissance **Lieu**

N° Sécurité Sociale

Nationalité

Adresse

Code Postal et ville

Tél. fixe. : **Tél. port. :**

Email :

Situation de famille **Célibataire - Marié(e)**
Autre (à préciser) :

Nombre d'enfants à charge

II - FORMATION

Indiquez précisément toutes les formations suivies, année par année, depuis l'entrée dans le cycle secondaire

Etablissement(s) fréquenté(s)	Année scolaire	Diplôme préparé Formation suivie	Obtenu Oui/Non

Langues vivantes :

1ère langue

Nbre d'années

2ème langue

Nbre d'années

Séjours à l'étranger Dates Durée Pays

--	--	--	--

III – STAGES EN COURS DE FORMATION (non rémunérés)

Entreprise/ Organisme	Adresse	Dates		Objectif ou objet du stage
		du	au	

IV - ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Employeur(s)	Adresse	Dates		Qualifications
		du	au	

V - Situation actuelle : vous êtes

Etudiant(e) ou en cours de scolarité

Inscrit(e) au Pole Emploi (préciser depuis le)
 Percevez-vous une indemnité chômage ? OUI NON
 Jusqu'à quelle date ?

Salarié(e): employeur actuel :

Aide familial(e) ou conjoint(e) d'exploitant

Autre (préciser) :

VI - RENSEIGNEMENTS DIVERS

Avez-vous le permis de conduire : OUI NON

Date :

Lieu :

Avez-vous un véhicule ? OUI NON

JAPD effectuée : OUI NON

**Comment avez-vous eu connaissance de la formation BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
 TECHNICIEN VENTE ET CONSEIL QUALITE EN PRODUITS ALIMENTAIRES ?**

- La presse (préciser).....
- Le Pole Emploi : quelle agence
- Un centre de formation
- Votre employeur
- Autre (préciser).....

VII - L'APPRENTISSAGE

* Je connais une entreprise en agrofournitures ou en agroalimentaire susceptible de me prendre en apprentissage OUI NON

Si oui :

NOM de l'entreprise

Adresse

N° de téléphone

* Avez-vous déjà signé un contrat d'apprentissage ? OUI NON

Si oui :

NOM de l'entreprise

NOM du maître d'apprentissage

Adresse

N° de téléphone

OBSERVATIONS EVENTUELLES :

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions de déroulement de la formation et je certifie sur l'honneur que tous les renseignements ci-dessus sont exacts.

Fait à _____, le _____
Signature,

Dossier à retourner à :

is4a
9, rue de la Vologne – Bât F
54520 LAXOU

Contact :

Animateurs pédagogiques : Marie-Laure BARRAL ZIEGLER

Coordinatrice alternance : Véronique ANDRE

Tél. 03 83 93 34 07

Fax 03 83 93 34 95

e-mail : alpa.is4a@wanadoo.fr -

Site internet : <http://www.alpa-is4a.fr>

opération mise
en œuvre par le



**LE BAC PRO TECHNICIEN VENTE ET CONSEIL -
QUALITE EN PRODUITS ALIMENTAIRES
EN APPRENTISSAGE**

C'est :

- ① Une formation pour des jeunes motivés
- ② L'apprentissage d'un métier
- ③ Une formation diplômante
La formation à l'is4a
La formation en entreprise
- ④ Une formation rémunérée
Les aides à l'apprentissage
- ⑤ Un environnement professionnel
- ⑥ Une formation en alternance

① UNE FORMATION POUR DES JEUNES MOTIVES

Pour suivre le Bac Pro TVCQPA en apprentissage, il faut :

- * être très motivé par le commerce et avoir un projet professionnel, une envie de vendre, de commercialiser des Produits Alimentaires (à tous les niveaux du circuit de distribution)
- * avoir 16 ans minimum et 25 ans maximum (moins de 26 ans),
- * posséder un diplôme de :
 - BEP ou BEPA
 - CAP ou CAPA ou avoir suivi une seconde professionnelle de la spécialité TVCQPA
- * satisfaire à des tests d'entrée :
 - Tests de niveaux (maths, langues, français),
 - Tests de culture générale,
 - Entretien de motivation.

② L'APPRENTISSAGE D'UN METIER

- La moitié de la formation se déroule en entreprise, au côté des professionnels. Cela vous permet d'être opérationnel à la sortie de la formation.
- Parce que nous connaissons les besoins des entreprises, notamment des entreprises lorraines,
- Parce que nous formons avec succès depuis 14 ans des vendeurs, des acheteurs, des chefs de rayon,
- Durant la formation, les jeunes sont en confrontation permanente avec les réalités professionnelles,
- A l'issue de notre formation, vous pouvez afficher sur votre curriculum-vitae 2 années d'expérience professionnelle

③ Une formation diplômante

1 - LA FORMATION A L'is4a

❖ Le **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL TECHNICIEN VENTE et CONSEIL-QUALITÉ en PRODUITS ALIMENTAIRES** est un diplôme d'état de niveau IV (niveau baccalauréat) délivré par le Ministère de l'Agriculture.

➔ La formation théorique se déroule dans nos locaux, 9 rue de la Vologne à LAXOU, sur environ 1 500 heures.

Elle porte sur des modules :

- * **de matières générales** :- Mathématiques
 - Informatique,
 - Français et littérature
 - Education socio-culturelle et communication
 - Histoire et géographie
 - Economie d'entreprise
 - Langue vivante
 - Biologie et chimie
 - Hygiène et protection de la santé.

- * **de matières commerciales** :
 - Techniques de vente,
 - Marketing,
 - Merchandising,
 - Langue vivante appliquée,
 - Gestion commerciale.

- * **de matières spécifiques** :
 - Technologie des produits alimentaires,
 - Sécurité et Qualité des produits alimentaires.

2 - LA FORMATION EN ENTREPRISE

Au cours des deux années de formation, les périodes en entreprise doivent permettre à l'apprenti(e) d'acquérir et/ou de mettre en application les points suivants :

- ☞ **Documentation nécessaire pour la vie de l'entreprise :**
 - ◆ Communication interne et externe de l'entreprise
 - ◆ Rédaction de comptes-rendus d'activité
- ☞ **Présentation de l'entreprise et d'une activité ou d'un produit en Langue Vivante étrangère**
- ☞ **Etude de l'environnement de l'entreprise**
- ☞ **Présentation de l'organigramme de l'entreprise et des différentes fonctions de cette entreprise**
- ☞ **Différents aspects des ressources humaines**
- ☞ **Etude des points forts, des points faibles et de la stratégie de l'entreprise**
- ☞ **Selon les types d'entreprises, les aspects marchandisage et gestion de la force de vente seront étudiés**
- ☞ **Connaissance**
 - de la facturation
 - des analyses comptables
 - des aspects logistiques
 - des argumentaires produits
 - des propositions et analyses de conseils de vente
- ☞ **Des études de produits sous l'aspect commercial et technologique**
- ☞ **Etudes de l'hygiène**
 - dans sa globalité
 - à partir de certains produits

- ☞ **étude des process de qualité**
- ☞ **notion de cahier des charges.**

Les savoir-faire exigés par le référentiel du Baccalauréat Professionnel feront l'objet d'une évaluation en cours de formation réalisée conjointement par le Maître d'Apprentissage et le formateur référent. Cette évaluation constituera l'épreuve E74 (coeff. 1) du contrôle continu comptant pour l'obtention du diplôme.

⊕ UNE FORMATION REMUNEREE

- L'Apprentissage est défini comme étant "un contrat par lequel une personne (l'employé) s'engage à travailler pour le compte et sous l'autorité d'une autre personne (l'employeur) en contrepartie d'une rémunération".
- Il est soumis à la législation du travail :
 - * Pour la durée du travail,
 - * Pour le repos hebdomadaire,
 - * Pour les congés payés.
- Il procure une rémunération en fonction de l'âge et de l'ancienneté :

	apprenti de moins de 18 ans	apprenti entre 18 et 20 ans	apprenti entre 21 et 25 ans
1 ^{ère} année	25% du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC*
2 ^{ème} année	37% du SMIC	49 % du SMIC	61 % du SMIC*

** Pour les jeunes à partir de 21 ans, ce pourcentage s'applique au SMIC ou au salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé.*

- Il assure la protection sociale de l'apprenti au même titre que tous les salariés (maladie, accidents, etc.),
- Il suppose une visite médicale, préalable au contrat, à la demande de l'employeur,
- C'est un contrat spécifique comportant une obligation de formation.

Les aides à l'apprentissage :

PROVENANT DE L'ETAT

Source : site internet www.premier-ministre.gouv.fr

Exonération des cotisations sociales :

- Si vous êtes inscrit au registre des métiers ou au registre des entreprises d'Alsace Moselle, ou si vous occupez moins de 11 salariés (apprentis non compris), l'exonération porte sur l'ensemble des cotisations patronales et salariales ; Sinon l'exonération des cotisations patronales est partielle (reste 10 à 12%)

Un crédit d'impôt

- Un **crédit d'impôt apprentissage** de 1 600 euros par an et par le nombre moyen annuel d'apprentis qu'elles emploient.

PROVENANT DE LA REGION LORRAINE (valable pour les entreprises implantées en raison lorraine)

Source : site internet www.cr-lorraine.fr

Le Conseil Régional de Lorraine met en place une modulation des aides versées aux employeurs d'apprenti.

Ce nouveau dispositif s'applique aux contrats enregistrés par les inspections du travail à partir du 1er juillet 2005.

Il comprend :

- une aide à l'embauche de 1000 € pour tous les contrats de 13 mois et plus, versée après 6 mois de contrat,
- une aide à la formation de 1000 € par année de formation sous réserve d'une certaine assiduité de l'apprenti aux enseignements du CFA (la limite est fixée à 50 heures d'absences injustifiées ; au-delà, la voie du recours présenté à la Commission Permanente sera maintenue),
- une aide à l'information des maîtres d'apprentissage de 500 € par contrat de 13 mois et plus, (journée d'information organisée par le CFA au cours de la première année du contrat d'apprentissage)
- une aide de 1000 € par contrat pour la participation effective de l'apprenti à l'ensemble des épreuves nécessaires à l'obtention du diplôme ou titre préparé.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le site

www.cr-lorraine.fr/conseil_regional/interventions/apprentissage/actualites.asp

et le règlement d'intervention disponible dans la rubrique « Aides à l'apprentissage ».

⑥ UNE FORMATION DANS UN ENVIRONNEMENT DE QUALITE

- L'**is4a** est l'association de trois partenaires de la formation:
 - l'ALPA
 - le Centre Consulaire de Formation
 - la Chambre d'Agriculture et son service formation
- L'**is4a** forme depuis 1987 des commerciaux de l'agro-alimentaire et depuis 1996, des technico commerciaux de l'agro-fourriture.
- L'**is4a** est situé à Laxou à l'Espace Agricole Lorrain, parmi les organismes professionnels Agro-Alimentaire Lorrains.
- L'**is4a** utilise au mieux les nouvelles technologies éducatives, l'informatique et l'audiovisuel notamment, pour améliorer la professionnalisation de ses stagiaires.
- L'**is4a** fait appel à de nombreux enseignants et professionnels pour renforcer son équipe et délivrer une enseignement proche du monde professionnel.

⑥ UNE FORMATION EN ALTERNANCE

Le Bac Pro en apprentissage permet un aller et retour permanent entre **les aspects théoriques** enseignés en cours et **la pratique** vécue en entreprise.

Ainsi, chaque cours retrouve un écho dans les périodes en entreprise, où chaque apprenti peut **mettre en application** ce qu'il a appris en centre.

Il y a un contact régulier entre le **tuteur en entreprise**, véritable formateur qui s'est engagé à encadrer l'apprenti, et le **formateur correspondant** à l'is4a, qui suit particulièrement l'apprenti en centre.

Les séquences sont définies pour permettre la progression des connaissances en respectant les exigences de l'entreprise.

PIECES A JOINDRE AU DOSSIER D'INSCRIPTION

POUR TOUS LES CANDIDATS :

- une photocopie des diplômes obtenus (ou relevé de notes si le diplôme n'a pas été encore reçu)
- une photocopie du livret scolaire ou bulletins trimestriels de la dernière année scolaire
- le certificat de recensement ou de participation à la Journée d'Appel et de Préparation à la Défense,
- une photocopie de votre carte d'identité, carte de séjour ou passeport (recto verso)
- une photocopie de votre attestation de carte vitale
- 4 photos d'identité récentes (dont 1 pour le dossier),
- 6 timbres, **autocollants obligatoirement**, au tarif normal urgent (timbres rouges)
- une lettre sur papier libre expliquant les motivations à suivre la formation demandée,
- un CV

Pour tout renseignement, contacter :

is4a
9 rue de la Vologne – Bât F
54520 LAXOU

Tél. 03 83 93 34 07 Fax 03 83 93 34 95

e-mail : alpa.is4a@wanadoo.fr
Site internet : <http://www.alpa-is4a.fr>