

BTS TC VBS

TECHNICO-COMMERCIAL VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX

LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS COMMUNS

Lettres modernes, langue vivante (*anglais*), mathématiques, sciences économiques, sociales et de gestion, éducation physique et sportive, documentation, éducation socioculturelle, technologie de l'informatique et du multimédia

ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ

Technologie de l'élaboration des vins, bières et spiritueux, œnotourisme, techniques de dégustation, accord mets et vins, gestion de l'entreprise, gestion commerciale, anglais de spécialité

ENSEIGNEMENTS PLURIDISCIPLINAIRES

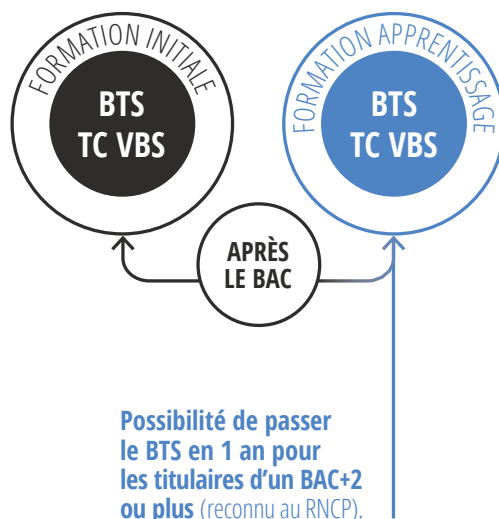
POURSUITE D'ÉTUDES

- **Licence professionnelle**
Technico-commercial, Marketing et Commerce International des Vins de Terroirs, Commercialisation des produits alimentaires, œnotourisme
- **Certificats de spécialisation**
Responsable technico-commercial

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Petites, moyennes ou grandes surfaces
- Caves
- Œnotourisme
- Hôtellerie-restauration

2 PARCOURS POSSIBLES



COMPÉTENCES

- **Négociation et développement commercial** : stratégie de négociation et commerciale, suivi des ventes et des achats, analyse des marchés, opérations marketing, développement d'un portefeuille clients
- **Gestion de l'espace de vente** : organisation de l'espace, plan de merchandising, opérations promotionnelles et d'actions correctives
- **Gestion de l'information technique, commerciale et de ses systèmes** : gestion informatisée du suivi des clients, des flux et des approvisionnements, logistique, animation de la relation digitale
- **Management** : objectifs de vente, optimisation de l'activité, accompagnement professionnel des équipes, gestion des conflits
- **Connaissances des produits viticoles (vins, bières, whiskies, cidres)** : techniques de production, œnologie, géographie viticole et analyse sensorielle

FORMATION INITIALE

STAGES

- **16 semaines de stage individuel** en France ou à l'étranger en rayon liquide des grandes et moyennes surfaces, commerce de gros, négociants, cavistes, viticulteurs avec un service commercial
- **2 semaines de stage collectif** : séjour découverte d'une région française ou d'un vignoble français, voyage à l'étranger

FORMATION APPRENTISSAGE

CALENDRIER

- **19 à 20 semaines** de cours/an
- **33 à 34 semaines** en entreprise/an
- **5 semaines** de congés payés/an
- **1 voyage** découverte des vignobles

FINANCEMENT

- Prise en charge des coûts de la formation par l'OPCO

Aucun frais de formation n'est demandé au candidat.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti a le statut de salarié et bénéficie d'une rémunération de **27% à 100% du SMIC** selon l'âge et l'année de formation.

