



BREVET TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS & SPIRITUEUX

> FORMATION

- Diplôme de niveau III
- 2 ans de formation commerciale, technique et pratique
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- 12 à 16 semaines de stage en entreprise
- Autonomie et responsabilisation autour d'actions professionnelles concrètes
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales intégratives

> POUR QUI ?

- Bac général ou bac technologique (STG, STAV, Hôtellerie ...)
- ou un baccalauréat professionnel (Commerce, Vente, Vigne et Vin ...)
- Souhaitant acquérir une formation professionnelle pratique, axée sur la connaissance des techniques viti-vinicoles et des techniques commerciales appliquées aux produits issus de la vigne, aux spiritueux et aux bières.

> CONDITIONS D'ADMISSION

- Procédure nationale via la procédure Parcours Sup.
- Ouverture du site en décembre.
- Candidatures d'admission de janvier à mars.

> LE DOMAINE DE L'ECOLE

un vrai plus pour la formation des étudiants

- Un Domaine de 14 hectares d'un seul tenant
- Un vignoble en conversion à l'Agriculture Biologique
- Les 7 cépages alsaciens présents
- 60 000 bouteilles vendues chaque année
- Un magasin pédagogique sur place
- 7 salariés

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- responsable de rayon (mise en place opérations commerciales), chef de rayon (responsable achats et négociations),
- responsable de secteur (développement commercial),
- chef des ventes (communication et marketing),
- attaché commercial (animation de réseaux de vente),
- technicien conseil (conseil aux consommateurs, animation points de vente),
- technico-commercial sédentaire ou itinérant (promotion et vente de produits, négociation commerciale), ...

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence Professionnelle (Vin & Commerce, Commerce des Vins, Responsable Commercial Vins & Réseaux de Distribution, Marketing & Commerce International des Vins, Droit et Commerce Vins & Spiritueux ...)
- Ecoles de Commerce, en formation initiale ou en alternance.



CADRE DE VIE

Le lycée de Rouffach : un cadre de vie et de travail exceptionnel

- > un établissement à taille humaine : 400 élèves et étudiants
- > une scolarité gratuite dans un lycée public
- > un lycée accessible avec une gare à moins de 15 minutes à pied
- > des navettes le lundi matin et le vendredi après les cours
- > un établissement situé en ville (commerces accessibles à pied)
- > 300 places d'internat
- > un restaurant scolaire de qualité privilégiant le local et le Bio
- > une pédagogie active, des sorties scolaires et extra-scolaires variées
- > un établissement Lycée 4.0 bénéficiant de manuels numériques, de wifi et vidéoprojecteurs interactifs



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Général (14h hebdomadaires)

M21 - Organisation économique, sociale et juridique	Sciences Economiques, Sociales et de Gestion
M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	Français, Documentation Education Socio-Culturelle
M23 - Langues Vivantes	Anglais, Allemand ou Espagnol
M31 - Education Physique & Sportive	EPS
M41 - Traitement de données	Mathématiques
M42 - Technologies de l'informatique et du multimédia	Informatique
Langue Vivante 2	Anglais ou Allemand

Modules d'enseignement professionnel (18h hebdomadaires)

M51 - Economie d'Entreprise	Sciences Economiques, Sociales et de Gestion
M52 - Gestion	
M53 - Mercatique	Mercatique
M54 - Relation Commerciale	et techniques commerciales
M55 - Complément Economique et Commercial en lien avec le champ professionnel	Marchandisage, Economie de filière
M56 - Projet Commercial et Actions Professionnelles	Salon des vins, actions en GMS
M57 - Champ Professionnel	Viticulture, Œnologie
M58 - Langue Technico-Commerciale	Anglais ou Allemand

Module d'Initiative Locale (MIL)

M71 - Connaissances des Vins et Vignobles Etrangers en Anglais Anglais, Œnologie

Accompagnement au projet personnel et professionnel

M11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel, Suivi individuel Préparation à la poursuite d'étude et / ou insertion vie active

Stages en milieu professionnel (sur les 2 années)

Stage Technique	3 semaines
Stage Commercial	10 à 12 semaines