

BTSA PAR APPRENTISSAGE

TECHNICO-COMMERCIAL VINS ET SPIRITUEUX



Une formation rémunérée sur 2 ans en alternance

DIPLOME MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE NIVEAU III

OBJECTIFS : Responsable marketing, cadre commercial, attaché commercial, négociant, ...

ADMISSION EN FORMATION : Être titulaire du baccalauréat série générale, technologique ou professionnelle

Dossier et entretien de motivation
Accès Parcoursup par le CDFAA 24

POURSUITE D'ETUDES : Licence professionnelle

CONTENU DE LA FORMATION :

BLOC 1 EN FORMATION

1 200 heures

Français
Anglais
Informatique
Mathématiques
EPS
Economie
Gestion - Gestion commerciale
Gestion de l'entreprise
Visites techniques
Dégustations

+ Actions commerciales

BLOC 2 ALTERNANCE

15 jours par mois

Contrat d'apprentissage
Salaire en fonction de l'âge et de la durée
d'apprentissage déjà réalisée
ex : 18 ans, 1ère année d'apprentissage
43 % du SMIC

*Une véritable expérience professionnelle
reconnue des employeurs*

**DEVOIRS HEBDOMADAIRES,
EXAMENS BLANCS**



LE CLUZEAU

COLLEGE - LYCEE - POST BAC

NOUS CONTACTER :

LE CLUZEAU – 24 240 SIGOULES ET FLAUGEAC – 05.53.73.43.60

accueil@lecluzeau.com - www.lecluzeau.com

BTSA PAR APPRENTISSAGE

TECHNICO-COMMERCIAL VINS ET SPIRITUEUX



NOS PLUS :

- Espace documentaire dédié, salles informatiques, laboratoire de langues
- Partenariats avec les structures de commercialisation des vins et spiritueux ...
- Suivi individualisé en centre et en milieu professionnel

REMUNERATION :

	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21- 25 ans
1ère année	410,7 € (27% SMIC)	654,1 € (43% SMIC)	806,2 € (53% SMIC)
2ème année	593,3 € (39% SMIC)	775,8 € (51% SMIC)	927,9 € (61% SMIC)
3ème année	836,7 € (55% SMIC)	1 019,2 € (67% SMIC)	1 186,6 € (78% SMIC)



Possibilité
d'hébergement

SEMAINES A THEMES :



Œnotourisme



Export



Bio

PORTES OUVERTES 2020

Spéciale POST BAC Samedi 25 janvier de 10h à 16h

Samedi 14 mars de 10h à 18h

Mercredi 13 mai de 14h à 18h

Samedi 20 juin de 14h à 18h

NOUS CONTACTER :

LE CLUZEAU – 24 240 SIGOULES ET FLAUGEAC – 05.53.73.43.60

accueil@lecluzeau.com

www.lecluzeau.com