



BTSA TECHNICO- COMMERCIAL ALIMENTATION ET BOISSONS

LES ETUDES

Ce BTSA semestrialisé est passé intégralement sous forme de partiels (ECCF) **sans épreuves terminales**. Le lycée François Xavier est l'un des rares établissements à proposer cette modalité, validée par l'état. Cela permet une formation progressive qui s'inscrit dans une accréditation d'ECTS avec une reconnaissance au niveau européen.

Au cœur de ce cursus, les étudiants bénéficient d'un enseignement diversifié et actualisé, basé sur des projets concrets, couvrant des domaines essentiels tels que les stratégies commerciales, les techniques de vente innovantes, la gestion de la relation client, ainsi que des aspects techniques spécifiques de l'alimentation et des boissons.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir des compétences en commerce et en gestion, développer une politique commerciale, maîtriser les techniques de vente et de négociation, gérer et animer un espace de vente physique et digital, comprendre les enjeux du marché et les attentes des consommateurs, manager une équipe commerciale, assurer la relation client / fournisseur, développer une expertise technique.

Travailler dans divers secteurs grâce à une base solide en techniques commerciales

LES DÉBOUCHÉS

Après un BTSA Technico-commercial Alimentation et Boissons, plusieurs carrières s'ouvrent à vous :

Technico-commercial, Responsable du développement commercial, Chef de produit marketing, Acheteur ou responsable achats, Category manager, Responsable de point de vente, Créateur d'entreprise commerciale, Poursuite d'études.

Le BTSA Technico-commercial Alimentation et Boissons est une formation supérieure pratique et professionnelle, conçue pour former des spécialistes du commerce adaptée aux attentes du secteur.

Ce cursus permet aux étudiants d'acquérir des compétences professionnelles en adéquation avec les exigences des divers secteurs d'activités.



Lycée
François-Xavier
Besançon

Tél. 03 81 25 01 40
Mail : besancon@cneap.fr
7, rue du Chapitre 25000 Besançon
www.lycee-francoisxavier.fr



PRÉPAREZ UNE CARRIÈRE DANS LE DOMAINE PASSIONNANT DU COMMERCE, REJOIGNEZ-NOUS !

BTSa
**TECHNICO-
COMMERCIAL**
ALIMENTATION ET BOISSONS

LE BTSa AU LYCÉE, C'EST AUSSI :

- Une équipe enseignante dotée d'une solide expérience professionnelle et d'enseignement, avec un accompagnement personnalisé, afin d'aider chaque élève à réussir son projet professionnel.
- Une expertise reconnue et un établissement réputé pour la qualité de son enseignement et de ses formations professionnelles concordant avec les attentes du marché.
- Des partenariats locaux professionnels et institutionnels.
- Une formation adaptée pour la poursuite d'études en licence et bachelor.
- Une insertion professionnelle rapide dans le secteur commercial.
- Un cadre idéal : situé à Besançon au pied de la citadelle, le lycée offre un environnement propice à l'étude et à l'épanouissement personnel.

LE BTSa PROPOSE ÉGALEMENT :

- Stages pratiques (minimum 12 semaines)
- Voyages : à l'étranger et autour du sport
- Projets et cas pratiques (ventes en BToC et BtoB, participation à des salons et foires, visites d'entreprises...) permettant une immersion totale dans la réalité du marché en partenariat avec des professionnels du secteur.
- L'utilisation d'outils digitaux professionnels.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

Les situations d'évaluation intègrent de manière conjointe les matières générales et professionnelles, apportant ainsi une cohérence et une pertinence accrue aux projets et aux enseignements.

- Expression, communication et culture générale.
- Anglais : communication professionnelle, négociation, compréhension écrite et orale.
- Culture économique, juridique et sociale.
- Mathématiques appliquées au commerce.
- EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques de vente et négociation.
- Marketing et stratégie commerciale.
- Développement du portefeuille clients.
- Gestion de la relation client et fidélisation.
- Gestion d'entreprise et de projets commerciaux.
- Management d'équipe.
- Informatique et outils professionnels digitaux.
- Connaissance des Produits alimentaires.
- Accompagnement au projet professionnel.



www.lycee-francoisxavier.fr