Apprentissage

${f C}$ hâteaulin

Lycée de l'Aulne

















fiche RNCP n° 34215





Il conseille et vend auprès de la clientèle des produits pour le jardin et aussi l'intérieur de la maison. Il connait les produits et leurs spécificités et assurent le bon fonctionnement des espaces de vente et de stockage. Il rend attractif un espace de vente et de conseil en mettant en valeur les produits

Conditions d'admission et procédure

- Avoir suivi une seconde de la spécialité
- Ou être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de la spécialité
- Ou sur dérogation, issue d'une autre seconde ou titulaire d'un diplôme de niveau 4 d'une autre spécialité ou 3 ans d'activités professionnelles dans le domaine
- Au-delà de 29 ans possible sous condition : contacter le CFA
- Signeruncontratd'apprentissageoudeprofessionnalisation
- AFFELNET ou dossier de candidature à demander auprès du CFA
- Entretien de positionnement avec l'équipe pédagogique (individualisation du parcours possible)

Caractéristiques de la formation

> Objectifs

- Assure l'acquisition d'une qualification professionnelle concrète et recherchée par les jardineries;
- Permet d'exercer des métiers de : conseillés / vendeurs en jardineries (Jardiland, Truffaut, ...); en grandes et moyennes surfaces de vente de végétaux (Point Vert, Magasin Vert, ...), ou en fleuristeries.
- Permet l'accès à l'enseignement supérieur : BTSA Technico Commercial UJAC ou autres BTS.
- La formation est validée par le diplôme national du BAC Pro TCVUJ (diplôme de niveau 4) en fin de cycle.

> Organisation de la formation

- Formation d'une durée de 1350 h maximum
- Démarrage de la formation en septembre
- **Délai d'accès à la formation**: au maximum dans les 3 mois qui suivent le début du contrat.
- Alternance :
 - 19 semaines de cours au CFA et 33 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés) en 1ère année.
 - 20 semaines de cours au CFA et 32 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés) en 2ème année.

> Modalités d'évaluation et délivrance du diplôme

Certification du diplôme : Contrôles en cours de formation et épreuves terminales.

Pédagogie

> Contenu de la formation

Domaines communs

Français, Anglais, Education Physique et Sportive (*EPS*), Education Socio Culturelle (*ESC*), Histoire-Géographie, Écologie, Mathématiques, Informatique, Sciences physiques, Biologie végétale.















Lycée de l'Aulne Rocade Parc Bihan 29150 CHÂTEAULIN Tél: 02 98 86 05 43 legta.chateaulin@educagri.fr

Coordinateurs de formation : Isabelle FAVÉ et Jean-Luc DELALANDES



Baccalauréat professionnel

Technicien Conseil Vente Univers Jardinerie - TCVUJ

Domaines professionnels

- Techniques commerciales : Vente; Mise en valeur des produits; Gestion commerciale...
- Techniques Horticoles : Reconnaissance et connaissance des végétaux, connaissance des produits inertes, Agroéquipement;
- Des Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement (EIE) :
- Individualisation, insertion professionnelle et orientation, projet collectif.
- Module d'Approfondissement Professionnel : «Étude de filières annexes aux produits de jardin» (art de la table, produits alimentaires, bien-être,...), avec une semaine de stage en magasin.

> Les plus de la formation

- Des visites de magasins, fournisseurs et de salons professionnels
- Option «Art Floral»;
- Voyage d'étude (France, étranger);
- Un réseau de partenaires performant
- Érasmus

> Accompagnement & moyens pédagogiques

- Entretien avec l'équipe pédagogique et soutien scolaire
- Aménagements de parcours individualisé
- Appui à la signature du contrat d'apprentissage
- Salle informatique Centre de ressources
- Mise en situation professionnelle Plateaux techniques

> Insertion et indicateurs

- **Indicateurs** sur: https://www.inserjeunes.education.gouv.fr
- Tous les indicateurs sont à venir

Frais, salaire, et aides

- Formation gratuite : les coûts de formation sont pris en charge par les Organismes Financeurs de l'Apprentissage (OPCO).
- Simulation de la rémunération et des aides : alternance.emploi.gouv.fr
- Aide possible aux frais annexes (hébergement, restauration, premier équipement, permis).
- Salaire des apprentis, (% du SMIC pouvant être ajusté en fonction de la convention collective et du parcours antérieur de l'apprenti).

Période d'apprentissage / Âge	De 16 à 18 ans	De 18 à 21 ans	De 21 à 26 ans	Plus de 26 ans
1 ^{ère} année	27 %	43 %	53 %	100 %
2 ^{ème} année	39 %	51 %	61 %	100 %
3 ^{ème} année	55 %	67 %	78 %	100 %

Hébergement, transport et restauration

Par la route: 20 mn de Quimper, 45 mn de Brest. Et 45 mn de Morlaix et Carhaix... Par le car : réseau de transport public Breizhgo (www.breizhgo.bzh).

Par le train : Gare de Châteaulin, via Quimper ou Brest.

Hébergement possible du lundi au vendredi en internat.

A partir de la gare SNCF, le lycée met en pl<mark>ac</mark>e une nav<mark>ett</mark>e le lundi matin et vendredi en fin de cours pour effectuer le trajet gare-lycée



Nos bâtiments sont accessibles aux personnes en situation de handicap.









