



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche Sous-Direction de la Politique des Formations de l'Enseignement Général, Technologique et Professionnel Bureau des Enseignements Technologiques et Professionnels 1 ter, avenue de Lowendal 75700 PARIS 07 SP Suivi par : Christine LAFONT Tél : 01.49.55.51.56 Fax : 01.49.55.56.17 Réf. Interne : Réf. Classement :	NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N2003-2086 Date : 18 NOVEMBRE 2003
---	--

Date de mise en application : immédiate.

Le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales

Annule et remplace :

à

Date limite de réponse :

Messieurs les Directeurs régionaux
de l'agriculture et de la forêt

☞ Nombre d'annexes : 2

Objet : Baccalauréats professionnels «Technicien Vente et Conseil-Qualité en Produits Alimentaires» et «Technicien Vente et Conseil-Qualité en Vins et Spiritueux» : session d'accompagnement à la mise en œuvre de cette formation

Bases juridiques : Décret n° 95-663 du 9 mai 1995 modifié (création des baccalauréats professionnels) ; arrêtés du 30 juillet 2003 relatif à ces séries du baccalauréat professionnel ; arrêté du 15 mars 1999 (clauses type des conventions de stage) ; arrêté du 25 juillet 1995 (sur le CCF).

Résumé : information sur la date et les modalités de la session de formation destinée aux équipes pédagogiques pour la mise en œuvre de ces deux spécialités professionnelles du bac pro.

MOTS-CLES : FORMATION ENSEIGNANTS BAC PRO TECHNICIEN VENTE CONSEIL ET QUALITE PRODUITS ALIMENTAIRES VINS SPIRITUEUX

Destinataires	
Pour exécution :	Pour information :
<ul style="list-style-type: none">- Administration centrale- Directions régionales de l'agriculture et de la forêt- Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM- Inspection générale de l'agriculture- Hauts-commissariats de la République des TOM- Conseil général du génie rural des eaux et des forêts- Inspection de l'enseignement agricole- Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole- Unions nationales fédératives d'établissements privés	<ul style="list-style-type: none">- Organisations syndicales de l'enseignement agricole public- Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public

Cette note de service a pour objectif d'informer les équipes pédagogiques de l'organisation d'une session de formation des enseignants permettant un accompagnement à la mise en place des nouvelles spécialités du baccalauréat professionnel «**Technicien Vente et Conseil-Qualité en Produits Alimentaires**» et «**Technicien Vente et Conseil-Qualité en Vins et Spiritueux**».

La session se déroulera au FIAP de PARIS du Mercredi 21 janvier 2003 à **10 heures** au Vendredi 23 janvier à 16 heures. Le déroulement de la session est précisé en annexe 1.

Elle se réalise dans le cadre de la convention de coopération signée entre le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales (MAAPAR) et la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

Tous les établissements concernés par ces formations sont invités à y participer. Chaque établissement est représenté par le responsable de la filière et un enseignant intervenant dans les modules professionnels de la filière à l'exception du MP1 (mathématiques).

Les frais de déplacement, d'hébergement au FIAP et de restauration sur place sont pris en charge dans le cadre de la convention MAAPAR/FCD.

Le CEZ de RAMBOUILLET gère les remboursements des frais de déplacement, sur présentation de justificatifs.

L'objectif principal de cette session de formation est :

- de sensibiliser à l'évolution des métiers de la distribution ;
- de faciliter le partenariat école-entreprise ;
- d'accompagner les enseignants à la mise en place des ces deux nouvelles spécialités professionnelles du baccalauréat professionnel : répondre à leurs questions, lecture des référentiels ;
- de préparer des outils pédagogiques pour la mise en place des séquences de formation en milieu professionnel ;
- de mettre au point la note de service sur le stage et l'évaluation : cadrage des CCF, définition des épreuves terminales, les séquences en milieu professionnel et les fiches d'activités, l'organisation de l'action professionnelle.

Les enseignants volontaires doivent utiliser la fiche ci-jointe pour leur inscription :

**auprès du CEZ Bergerie Nationale
à l'attention de Gil MELIN
Parc du Château
78120 RAMBOUILLET**

ATTENTION : un ordre de mission sans frais doit être établi par le SRFD pour les agents des EPLEFPA.

La Chargée de la Sous-direction

Brigitte FEVRE

A RETOURNER :

**AU CEZ BERGERIE NATIONALE - MONSIEUR GIL MELIN -
PARC DU CHATEAU - 78120 RAMBOUILLET**

**BULLETIN D'INSCRIPTION
AYANT VALEUR DE BON DE COMMANDE**

A RETOURNER AVANT LE 18 DECEMBRE 2003

**MISE EN PLACE DU BAC PRO TVCQPA ET TVCQVS
DU MERCREDI 21 JANVIER 10 H AU VENDREDI 23 JANVIER 16 H**

CODE SAFO :

<i>NOM :</i>	<i>REGION :</i>	
<i>PRENOM :</i>		
<i>Etablissement :</i>	<i>Statut de l'établissement :</i>	
	<input type="checkbox"/> <i>Public</i> <input type="checkbox"/> <i>CNEAP</i> <input type="checkbox"/> <i>UNREP</i> <input type="checkbox"/> <i>UNMFREO</i>	
<i>Téléphone :</i>		
<i>Adresse électronique :</i>		
<i>Voie d'accès au diplôme :</i>	<input type="checkbox"/> <i>bac pro TCVQPA</i> <input type="checkbox"/> <i>bac pro TVCQVS</i> <i>Sur les modules suivants :</i> <input type="checkbox"/> <i>MP2</i> <input type="checkbox"/> <i>MP3</i> <input type="checkbox"/> <i>MP4</i> <input type="checkbox"/> <i>MP10.1</i> <input type="checkbox"/> <i>MP11.1</i> <input type="checkbox"/> <i>MP10.2</i> <input type="checkbox"/> <i>MP11.2</i> <input type="checkbox"/> <i>MP10.3</i> <input type="checkbox"/> <i>MP11.3</i> <input type="checkbox"/> <i>MP10.4</i> <input type="checkbox"/> <i>MP11.4</i> <input type="checkbox"/> <i>MP10.5</i> <input type="checkbox"/> <i>MP11.5</i>	
<i>Enseignant de :</i>		
<i>Responsable de la filière</i>	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>	

Le remboursement des frais de déplacement se fait sur présentation des justificatifs habituels et sera géré par le CEZ.

L'hébergement et la restauration au FIAP seront pris en charge et ne nécessiteront pas d'avance de fonds de la part des participants. Aucun autre mode d'hébergement et de restauration ne donnera lieu à remboursement.

L'hébergement au FIAP est en chambre à deux lits (2 lits simples) : 1 lavabo, 1 douche, 1 wc.

Réservation des repas et nuitées au FIAP

	<i>Déjeuner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Nuitée</i>
<i>Mercredi 21 janvier 2004</i>			
<i>Jeudi 22 janvier 2004</i>		*	
<i>Vendredi 23 janvier 2004</i>			

* Le repas du jeudi soir est offert (inscrivez-vous cependant)

Le

NOM :

SIGNATURE :

**DEROULEMENT DE LA SESSION D'ACCOMPAGNEMENT
A LA MISE EN PLACE DE SPECIALITES DU BAC PRO
TECHNICIEN VENTE ET CONSEIL-QUALITE
EN PRODUITS ALIMENTAIRES ET EN VINS ET SPIRITUEUX**

Dates : 3 jours pleins du Mercredi 21 janvier 2004 à 10 h 00 au Vendredi 23 janvier 2004 à 16 h 00

Lieu : FIAP - 30 rue CABANIS à PARIS 14 ème -Métro : GLACIERE ou SAINT-JACQUES - ligne 6

Animateurs DGER

- 6 inspecteurs pédagogiques : Jean-Gabriel Poupelin, Patrick Dussauge, Alain Branger, Jacques Lefebvre, Jean-Michel Michez, Pierre Ducert et Jean-Pierre Genest.

- 2 chargées d'étude du bureau des enseignements technologiques et professionnels (BETP) : Christine Lafont et Dominique Virgili.

Déroulement de la session

Mercredi 21 janvier 2004

10 h 00 à 11 h 00 : accueil des participants.

11 h 00 : présentation de la session par le BETP : objectifs et modalités.

Ouverture de la session par le Président de la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) et du Directeur Général de l'Enseignement et de la Recherche.

11 h 30 : débat.

12 h 30 : repas.

14 h à 17 h : présentation par la FCD, la Confédération des commerce de détail (CGAD), les Cavistes indépendants des métiers visés par ces deux bac pro ; échanges.

17 h à 18 h : préparation des travaux en ateliers du jeudi matin. Les enseignants se répartissent en 8 ateliers.

A : formation en milieu professionnel (stages).

F : module professionnel spécifique aux produits alimentaires.

B : l'évaluation.

G : module professionnel spécifique aux vins et aux spiritueux.

C : l'action professionnelle.

D : modules liés aux techniques commerciales.

H : module de langue vivante appliquée

E : modules scientifiques.

Jeudi 22 janvier 2004

8 h 30 : travaux en ateliers.

Objectifs : échanges des pratiques entre enseignants, comparaison des pratiques avec celles du BTA, présentation des modules par les inspecteurs, questions des enseignants, réponse du groupe et de l'inspection, préparation de synthèse du groupe.

12 h 30 : repas.

14 h 00 : travaux en ateliers (suite).

15 h à 18 h : mise en commun des travaux des ateliers.

Vendredi 23 janvier 2004

8 h 30 à 13 h 00 : travail en ateliers sur les stages.

13 h 00 : repas.

14 h 00 à 16 h 00 : mise en commun et bilan de la session et clôture de la session.