



Vente • Commerce • Animalerie

BTSA Technico-Commercial AEC option - vente en animalerie

Cette formation permet aux jeunes diplômés de s'insérer dans le secteur professionnel de la vente et plus particulièrement dans celui des animaux d'élevage et de compagnie.

Conditions d'admission

- ▶ Bac général ou technologique
- ▶ Bac professionnel
- ▶ Autres BTS (possibilité sur 1 an)

Délivrance du diplôme

- ▶ 5 épreuves de Contrôle Certificatif en Cours de Formation
- ▶ 2 épreuves terminales intégratives:
 - expression française et culture socio-économique
 - épreuve à caractère technique, scientifique et professionnel

Organisation de la formation

DOMAINE COMMUN	Horaires
M1- Accompagnement du projet personnel et professionnel	87 h
M21- Organisation économique, sociale et juridique	87 h
M22- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 h
M23- Langue vivante	116 h
M31- Education physique et sportive	87 h
DOMAINE PROFESSIONNEL	Horaires
M41- Traitement des données	72.5 h
M42- Technologies de l'information et du multimédia	43.5 h
M51- Economie d'entreprise	87 h
M52- Gestion	87 h
M53- Mercatique	101.5 h
M54- Relation commerciale	101.5 h
M55- Complément économique et commercial en lien avec le champ professionnel	101.5 h
M56- Projet commercial et actions professionnelles	43.5 h
M57- Champ professionnel « animaux d'élevage et de compagnie »	246.5 h
M58- Langue technico-commerciale	43.5 h
Autres modules (initiative locale, pluridisciplinarité)	261 h

La formation est axée sur le monde de l'entreprise, les étudiants participent à de nombreuses actions professionnelles sur le terrain.

Stage

- ▶ 8 semaines minimum de stage principal de nature commerciale (champ professionnel)
- ▶ 2 à 4 semaines de stage technique (champ professionnel)
- ▶ 1 à 2 semaines de projet commercial et actions professionnelles

Et après ?

- ▶ Technico-commercial ou cadre commercial (principalement dans le secteur de l'animalerie)
- ▶ Ecoles supérieures de commerce (concours)
- ▶ Licence professionnelle

Retrouvez le détail des formations sur notre site internet : www.cibeins.fr