



Richemont

Institut Supérieur de Formation
par Alternance | OF - CFA |



Commerce
Boissons



Commerce
Alimentation



Œnologie

BTSA TC

Technico-Commercial

NIVEAU
5

ou Vins, Bières & Spiritueux
Alimentation Boissons



OBJECTIFS

- Acquérir une compétence technique pour développer des argumentaires commerciaux efficaces (btob/btoc)
- Acquérir des compétences linguistiques, culturelles et professionnelles dans un contexte de mondialisation des échanges
- Pouvoir s'insérer facilement dans la vie professionnelle de la filière Vins, Bières & Spiritueux ou Alimentation Boissons
- Posséder une réelle expertise sur les produits en lien avec la filière



CONDITIONS D'ADMISSIONS

- Être titulaire du baccalauréat ou d'une formation supérieure
- Entretien d'admission et de motivation
- Inscription sur Parcoursup ou directement à l'Institut Richemont



FRANCE
compétences

CERTIFICATION
enregistrée au RNCP



N° de fiche RNCP 36003



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Optimiser la gestion de l'information des processus technico-commerciaux
- Développer une politique commerciale
- Gérer un espace de vente physique ou virtuel
- Assurer la relation ou fournisseur
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- S'intégrer dans une équipe de vente et l'animer



TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS (2025)

Retrouvez tous nos indicateurs de
performance sur notre site

81.8%



TARIFS

Retrouvez nos conditions
tarifaires sur notre site
institut-richemont.fr

12, route de l'ancien séminaire - Richemont
16370 VAL-DE-COGNAC

www.institut-richemont.fr

05.45.83.16.49

accueil@institut-richemont.fr



Établissement d'Enseignement Privé sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture-CFA



LE CONTENU EN ALTERNANCE

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'Institut sur 2 ans par période de 1 à 3 semaines en centre de formation et 2 à 3 semaines en entreprise

En **Entreprise** (1490 heures)

64 semaines en entreprises sur 2 ans (congés payés compris)

Dans les missions de :

- Réalisation de ventes, suivi et développement
- Administration des ventes, gestion de stocks, comptabilité douanière - Merchandising, community management, relations presses - Négociations clients et fournisseurs

FORMATION RÉMUNÉRÉE SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR

À **l'Institut** (1350 heures)

Accompagnement projet

Enseignements communs :

- **Ouverture sur le monde** : Compréhension des faits économiques sociaux et culturels; information, communication et expression
- Organisation économique, sociale et juridique
- Recherche documentaire, projet collectif
- Anglais, EPS

Domaine professionnel :

- Traitement de données / Technologie de l'information et du multimédia
- Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel
- Management, Gestion
- Mercatique, Relations Commerciales, E-commerce, Négociation commerciale
- Complément économique et commercial en lien avec le champ professionnel
- Anglais Technico-Commercial

Activités pluridisciplinaires de domaine professionnel :

Option : Accords mets & cognacs



CONDITIONS D'EXAMEN

120 ECTS *

* Système Européen de transfert et d'Accumulation de Crédits

15 épreuves (UE) :

- 7 en 1^{ère} année
- 8 en 2^{ème} année



Après LA FORMATION

POURSUITE DES ÉTUDES

Proposées à l'Institut Richemont :

- Bachelor Agro – Mention Génie Agronomique et Transitions Parcours Cognac et autres spiritueux

Autres études :

- Licences professionnelles (droit de la vigne & du vin, œnotourisme ou vente agroalimentaire ou commercialisation des produits alimentaires)
- Écoles d'ingénieurs, écoles de commerce
- Certificats de spécialisation

VIE ACTIVE

- Responsable commercial (sédentaire, nomade)
- Administrateur(trice) de ventes
- Caviste
- Chef(fe) de rayon GMS
- Responsable logistique
- Responsable qualité GMS

Nos



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises / Salle d'analyse sensorielle, vinothèque / Possibilité de partir en stage à l'international en fin de 1^{ère} année / Réseau d'entreprises partenaires / Partenariat avec le Conservatoire du Vignoble Charentais / Partenariat avec la Maison Hennessy dans le cadre du Viti-Campus / Restauration sur place - Possibilité d'hébergement