



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

FORMATION EN DEUX ANS



LES MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE

Le·La titulaire du Bac Professionnel MCV est formé·e à toutes les tâches liées aux métiers de la vente, de l'animation et de la gestion d'un point de vente ou d'un rayon.

Au cours de sa formation, l'apprenant·e a le choix entre les options **Animation et gestion de l'espace commercial** ou **Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale**.

LA FORMATION



Les prérequis

Il est impératif d'avoir validé une seconde générale, professionnelle ou technologique ou d'être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP).



Les objectifs

- Participer à l'approvisionnement
- Maîtriser la gestion commerciale
- Accueillir, vendre, conseiller et fidéliser le client
- Animer un espace de vente



Au programme

Enseignement professionnel

- Conseiller et vendre
- Suivre les ventes
- Fidéliser la clientèle et développer la relation client
- Animer et gérer l'espace commercial

Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Langue Vivante 2 : Espagnol
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
une semaine au CFA,
une semaine en entreprise



Un diplôme de baccalauréat
reconnu par l'État



Formation en 2 ans
soit 1 350 h de formation

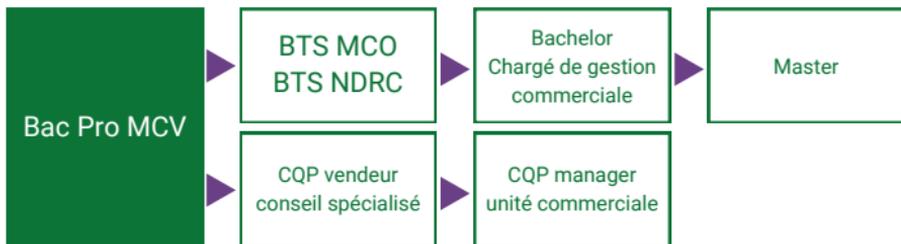


Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur-euse en commerce d'alimentation
- Vendeur-euse spécialisé-e
- Employé-e polyvalent-e du commerce
- Assistant-e commercial-e

UN DIPLÔME RECONNU

- Baccalauréat Professionnel Métiers du commerce et de la vente
- Reconnu par l'État, inscrit au RNCP
- Réf RNCP : certifié de niveau 4, code NSF 312, enregistré au RNCP le 06/01/2019 (fiche RNCP38399), **délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**

Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap.
Prenez contact avec l'un de nos référents handicap.

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



Version du 01/01/2024

NOUS CONTACTER

 01 55 26 39 70

 contact@cifca.fr



NOUS RENCONTRER

 14 rue des Fillettes
75018 Paris

 Marx Dormoy

 Rosa Parks

 Place Hébert

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- **Actions de formation**
- **Actions de formation par apprentissage**