

# BAC PROFESSIONNEL

## METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE - OPTION A

Animation et gestion de l'espace commercial

Diplôme de niveau 4- RNCP 38399\*



### Modalités d'accès :

**En alternance uniquement** : Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

### Pré-requis / Modalités d'inscription :

- **Avoir validé au moins une seconde générale ou professionnelle ou un CAP Vente**
- **Sur dossier de candidature et entretien de motivation.**

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

### Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans (classes de 1ère et Terminale uniquement)

Formation **gratuite et rémunérée** entre 39% et 100% du SMIC (selon l'âge)

### Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du BAC Pro "Métiers du commerce et de la Vente" s'inscrit dans une démarche commerciale active.**

Compétences : Accueillir, Conseiller et vendre des produits et services associés, Contribuer au suivi des ventes (retours et réclamations, satisfaction), Participer à la fidélisation de la clientèle (conception éventuelle et mise en oeuvre) et au développement de la relation client, animer et gérer l'espace commercial.

### Déroulé de la formation :

**Modalités pédagogiques** : en présentiel et en alternance dans une entreprise (1 semaine/2).

Enseignement professionnel (Vente/conseil, Gestion/Animation, Suivi des ventes, Fidélisation/développement) : 14 heures/semaine

Enseignement général (Maths, Français, Histoire-Géo, Anglais, Espagnol, PSE, Eco-droit, Arts appliqués) : 21 heures/semaine

**Moyens** : Classe professionnelle aménagée, salles de formation générale, salle informatique, sorties professionnelles

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage, accès numérique individuel

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

### Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

### Poursuite d'Etudes :

BTS MCO

BTS NDRC



**Taux de réussite 2023**  
**BAC PRO : 50%**

*Pour 14 candidats présentés*



**Taux de poursuite d'études**  
**après le Bac Pro : 40%**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale

Emploi

**Taux d'insertion  
professionnelle 2023 : 87%**

**Même métier : 50%  
Autre métier : 50%**



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / Ecole Hôtelière de Cannes**  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**

**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**

**Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**

**Référent handicap : 04.89.82.22.58**

**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

**Pré-inscription**



 [contactcfa@ville-cannes.fr](mailto:contactcfa@ville-cannes.fr)

 [facultedesmetiers.cannes.com](http://facultedesmetiers.cannes.com)

 [facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)

 [faculte\\_des\\_metiers\\_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)