



INSTITUT D'ANCHIN

Un suivi, une dimension humaine, un cadre pour réussir

CFA
ecclor
Croire en vous

BTSA Technico-Commercial

Alimentation et Boissons en alternance

*Obtenir une insertion rapide sur le marché du travail
et faciliter la poursuite d'études supérieures,
en étant acteur de sa formation*

CODE RNCP 36003 Certificateur Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Date de parution au BO 04/11/2021.
Echéance 31/08/2027

Au programme

Modalités pédagogiques

Pédagogie de groupe et en présentiel

Formation pratique

Conduite de projet

Visites, conférences

Accompagnement du projet personnel et professionnel
Simulation de création et de reprise d'entreprise

Mises en situation professionnelle

Utilisation d'outils informatiques et digitaux

Formation théorique

Relation clients et développement commercial ,
Management , Gestion de l'information , Stratégie ,
Marketing

Ouverture sur le monde : compréhension des faits
économiques, sociaux et culturels information, expression
et communication, anglais commercial

Connaissances scientifiques, techniques, économiques et
réglementaires

Examen

Contrôle continu :

Epreuves écrites, orales et de mise en situation

Semestrialisation :

Obtention de 120 ECTS (4 x 30 ECTS) à l'issue de la formation

ECTS définitivement acquis pour 5 ans

Validation : diplôme du Ministère de l'Agriculture

Les débouchés

Métiers

*Commerce, Distribution, Marketing,
Import- Export (B2B & B2C)*

- ✔ Technico-commercial
- ✔ Chef de rayon
- ✔ Acheteur
- ✔ Animateur de vente
- ✔ Responsable commercial
- ✔ Chef de secteur
- ✔ Approvisionneur

Secteurs (B2B & B2C)

- ✔ Industries agroalimentaires
- ✔ Grande et moyenne distribution
- ✔ Artisanat
- ✔ Vente directe
- ✔ Agriculture
- ✔ Recherche et Développement

Pour qui ?

Après un bac (général, technologique ou professionnel).

Pour ceux qui veulent rapidement acquérir une double compétence : technique et commerciale. Pour obtenir rapidement un emploi ou poursuivre des études.

POUR PLUS DE PRÉCISIONS SCANNEZ CE QR-CODE



MAJ 20/11/2025

**80% de
stagiaires
satisfaits
en 2025**

**33%
de réussite
aux examens
2025**

**40%
d'accès à
l'emploi
dans les
6 mois
en 2024**

**60% en
poursuite
d'études
en 2024**

Objectifs :

Acquérir des connaissances, le savoir-faire, le savoir être, indispensables à la fonction, et les appliquer dans l'entreprise pour devenir rapidement opérationnel

Obtenir un diplôme recherché par l'ensemble des professionnels du secteur.

Rémunération

Contrat d'apprentissage

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	De 26 à 30 ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53 % du SMIC	100% du SMIC

Contrat de professionnalisation

	Moins de 21 ans	De 21 à 25 ans	Demandeur d'emploi âgé de 26 ans et +
Avec le Bac professionnel	65% du SMIC	80% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle ordinaire
Avec le Bac général ou technologique	55% du SMIC	70% du SMIC	

Formation accessible en Projet de transition professionnelle (PTP)

Tarifs de la formation :

10€/ heure

Prise en charge possible selon la situation du candidat

Un cadre pour réussir

Un environnement naturel accueillant

Un accompagnement personnalisé

Un centre de documentation ouvert de 8h30 à 19h00

Des salles de détente et une restauration collective en période scolaire

Une salle et des terrains de sport

Un foyer des apprenants

Parking gratuit et aire de covoiturage

Bus gratuit sur l'agglomération

Et après ?

Bachelor RDA (Bac+3) : Responsable du développement des activités en Agro-Commerce

Niveau Master (Bac+5) : Écoles de commerce et de gestion, école ingénieur

Nb de stagiaires : 8 à 25 personnes

Horaires en formation : 08h00/12h00 – 13h00/16h00

Date de démarrage de la prochaine session : 1er septembre 2026

Comment ?

Formation en Alternance :

En contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour acquérir une expérience professionnelle en poursuivant ses études.

Contrat de travail à durée déterminée de 24 mois avec une entreprise

Formation en alternance 1410h réparties sur 2 ans, soit 1 semaine sur 2 en formation ou en entreprise

Conditions d'admission :

Au centre de formation :

entretien de motivation

En entreprise : entretien de recrutement et signature d'un contrat de 24 mois

Délai d'accès : 1 semaine (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et du début de la prestation)

Accessibilité

Locaux accessibles aux PMR (Personnes à mobilité réduite).

Possibilité d'adaptation tutorée par un référent handicap (Mme. Wasson Laurence)



Michaël Sparty Responsable des formations ufa.pecquencourt@anchin.cneap.fr
03 27 86 42 54 Hameau d'Anchin, Route de Rieulay 59146 Pecquencourt

Site internet : institutanchin.cneap.fr



Institut d'Anchin - officiel



[institut_anchin_officiel](#)



Institut d'Anchin