



L'ISNAB se situe en zone urbaine proche de la rocade (**sortie rocade n°17 direction Talence**) de la **ligne C** du tram et des lignes de bus (**Bus n°23-35-87**).

Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes de Bordeaux.

**Résidence étudiante sur le campus.**

**ISNAB**



[isnab.com](http://isnab.com)

2, impasse Charles Tellier  
33140 VILLENAVE D'ORNON  
**05 56 84 47 90**



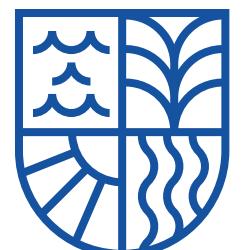
**BTSA**

# **TC**

**Technico-commercial  
vins, bières  
et spiritueux**

Formation  
semestrialisée

**ISNAB**



**INSTITUT DES SCIENCES  
DE LA NATURE  
ET DE L'AGROALIMENTAIRE  
DE BORDEAUX**



# TC Technico-commercial vins, bières et spiritueux

Double compétence

Mixité des publics

(Voie initiale scolaire et Apprentissage)

Parcours 3 ans : BTSA + Bachelor

## Conditions d'admission

- Baccalauréats général, technologique et professionnel
- Universitaires

Inscription sur [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)

## Profil recommandé



Goût pour **le commerce** et l'**œnologie**



Goût pour le **travail en équipe** et la communication



Sens de l'**initiative** et de la **créativité**



Bonne **capacité d'analyse** et de synthèse

## Les «plus» de ce BTSA à l'ISNAB

**ISNAB**



- ★ Des partenaires professionnels réguliers : viticulteurs, négociants, brasseurs, producteurs et distributeurs de spiritueux, GMS
- ★ Des masterclass
- ★ Une dynamique de projets
- ★ Pas d'épreuve terminale
- ★ Œnotourisme et export
- ★ LV2 : Espagnol
- ★ Préparation au WSET niveaux 1 et 2
- ★ Voyage professionnel à l'étranger
- ★ Charte ERASMUS
- ★ Club de dégustation
- ★ Formation au secourisme

## — Pour quels secteurs de l'emploi ?

- Caves
- Négocios
- Import-Export
- Grande distribution
- Coopératives
- Propriétés viticoles
- Brasseries
- Distilleries

## — Contenu de la formation

<b>UNITÉS D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Économie / Marketing / Négociation / Relations clients / Management / Gestion</li> <li>• Technologie des alcools / Œnologie / Zythologie / Dégustation</li> <li>• Mathématiques et Informatique</li> </ul>
<b>UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Techniques d'expression – Anglais</li> <li>• Économie générale</li> <li>• EPS</li> </ul>
<b>MISES EN SITUATIONS PROFESSIONNELLES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 semaines de stages technique et commercial (statut temps plein)</li> <li>• Masterclass</li> <li>• Visites</li> <li>• Actions professionnelles sur sites</li> <li>• Réponse à projets professionnels</li> </ul>
<b>EXAMEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>100 % contrôle en cours de formation (ECCF) sur les deux années</b></li> </ul>



## — Poursuites d'études possibles

**Licences professionnelles**  
**Bachelors**  
**Écoles de commerce**

**Masters**