

## Devenez chargé de développement d'une zone export, chef de produit ou commercial import/export

### Vous souhaitez :

- ③ Appréhender le contexte économique du commerce international
- ③ Maîtriser et mettre en oeuvre les méthodes de gestion et de développement commercial d'une entreprise à l'international
- ③ Choisir une formation en alternance pour une meilleure employabilité

## Diplôme national d'État **Licence générale** Commerce et développement international

### Alternance

- ③ Aucun délai d'accès
- ③ Rentrée prévisionnelle : Septembre

 Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

 1 à 2 semaines de cours  
2 à 3 semaines en entreprise

 518 heures  
sur 1 an

 Accessible  
avec un Bac +2

 Bordeaux  
Vayres

# Vivez de nouvelles expériences !

voir la formation sur notre site



## En entreprise

Vivez en entreprise une expérience en prise directe avec les réalités professionnelles du commerce international.

Votre alternance sera possible dans toutes entreprises réalisant de l'import ou de l'export et notamment dans la filière des vins et des spiritueux.

Grâce à vos connaissances et compétences, vous prendrez part aux activités de développement des projets commerciaux à l'international de votre entreprise. Sous la responsabilité de votre tuteur, vous utiliserez les méthodes et les outils appropriés pour mener à bien vos missions. Chaque jour, vous mettrez votre envie, votre rigueur et votre esprit d'équipe au service du développement de votre entreprise.

## Deux centres de formation au plus près des réalités professionnelles

### Une pédagogie innovante

Vécue dans deux centres de formation aux spécificités affirmées, votre expérience pédagogique sera active et participative en travaillant sur des situations professionnelles concrètes rencontrées en entreprise ainsi que sur l'étude de projets appliqués au marché des vins et des spiritueux. Vous participerez à des conférences et salons pour favoriser les rencontres avec les professionnels.

Vous combinerez en permanence académisme et professionnalisme.



## Un accompagnement performant

Vivez l'expérience du tutorat en vous faisant accompagner par deux tuteurs professionnels.

Vous serez accompagné d'un maître d'apprentissage dans votre structure d'accueil et d'un tuteur dans le centre de formation. Ils vous suivront tout au long de votre cursus pour vous aider dans la résolution de problèmes, dans la mise en œuvre de nouvelles pratiques de travail professionnalisantes.

Ils vous aideront à construire votre projet professionnel et personnel.

## Les avantages de l'alternance

- ➔ Formation gratuite et rémunérée
- ➔ Diplôme national d'État reconnu
- ➔ Expérience professionnelle complète
- ➔ Gain en responsabilités
- ➔ Suivi tout au long de votre projet

Moins de 30 ans : contrat d'apprentissage

Plus de 30 ans : contrat de professionnalisation

# Votre formation professionnelle dans un environnement privilégié

Répartis entre Bordeaux et Vayres, vos deux centres de formation sont au cœur d'une des plus belles régions commerciales mondiales du marché des vins et spiritueux.



voir la formation sur le site du MFR

## Le Cnam Nouvelle-Aquitaine

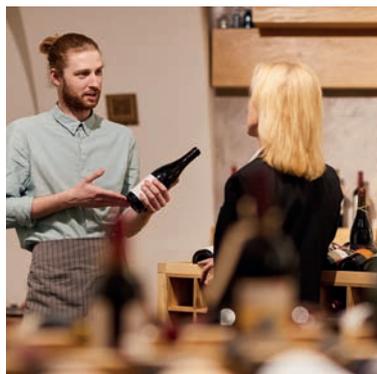
Placé sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, le Conservatoire National des Arts et Métiers est un établissement public de référence d'enseignement supérieur et de recherche.

### Les plus du Cnam Nouvelle-Aquitaine

- ➔ Une expertise des formations en alternance avec une équipe dédiée à l'accompagnement des élèves à la recherche d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ➔ Des diplômes reconnus, accessibles à tous et partout dans plus de 20 domaines d'activités



le cnam  
Nouvelle-Aquitaine



## La MFR de Vayres

La MFR (Maison Familiale Rurale) de Vayres, située à 20 minutes de Bordeaux, est également à proximité du Libournais - Pomerol - Saint Emilion.

L'établissement, réunissant depuis 1967 les familles et professionnels autour de projets d'éducation et de formation par alternance, est un acteur clef du territoire bordelais spécialisé dans les métiers du commerce et de la production des vins et des spiritueux.

### Les atouts de la MFR de Vayres

- ➔ Une expertise pointue de la filière vin et spiritueux
- ➔ Des interventions régulières de professionnels reconnus
- ➔ Une adaptation des formations en lien avec les professionnels et l'actualité internationale



MFR  
de Vayres

Deux établissements de formation reconnus pour vous faire réussir

 Les MFR

430 établissements en France forment chaque année 95 000 jeunes et adultes sur plus de 350 qualifications professionnelles et un réseau de 250 000 maîtres de stage ou d'apprentissage.

 Le Cnam

Établissement public d'Enseignement Supérieur, leader de la formation professionnelle en France. Le Cnam forme chaque année plus de 60 000 personnes.

# La formation côté pratique

La formation se déroule sur une année et est organisée autour de 4 blocs de compétences liés au commerce et développement international avec une application aux vins et spiritueux

1

Environnement concurrentiel et économique international

2

Gestion et management des opérations commerciales internationales

3

Contrats et gestion des risques dans un environnement commercial international

4

Outils du marketing dans le cadre d'un développement international d'entreprise



## Prérequis

➔ Bac +2 ou équivalent en droit, économie, comptabilité ou SHS

## Étapes d'admission



Téléchargez le dossier de candidature sur [www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr) et envoyez-le à [naq\\_alternance@lecnam.net](mailto:naq_alternance@lecnam.net)



Une commission pédagogique évaluera votre dossier en portant son attention sur votre projet et votre motivation



Vous passerez un entretien de motivation



Si l'entretien est concluant, vous serez déclaré admissible. Vous pourrez alors bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans la recherche active d'entreprise.

## Nous contacter

Cnam Nouvelle-Aquitaine  
Cité numérique  
2 rue Marc Sangnier  
33130 Bègles

☎ 05 57 59 23 00  
✉ [naq\\_alternance@lecnam.net](mailto:naq_alternance@lecnam.net)  
🌐 [cnam-nouvelle-aquitaine.fr](http://cnam-nouvelle-aquitaine.fr)