

Le **CAP Equipier Polyvalent du Commerce** forme aux techniques de commercialisation de produits et de services. L'équipier(e) polyvalent(e) du commerce participe au stockage des marchandises et au rangement, à l'étiquetage, à la mise en rayon des produits. Il a connaissance des circuits de distribution, des modes d'approvisionnement. Il utilise des documents commerciaux (inventaire, livraison), des logiciels de caisse et accompagne le client dans ses achats à l'aide des techniques de vente. Disponible et polyvalent(e), l'équipier(e) du commerce participe à l'image de l'entreprise.

 Métiers visés

- Employé(e) de libre-service
- Hôte(sse) de caisse
- Vendeur(se)

Objectifs

- Réceptionner et suivre des commandes
- Mettre en valeur et faire l'approvisionnement
- Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat

Diplôme

CAP Equipier Polyvalent du Commerce

Diplôme d'État inscrit au RNCP 34947 au niveau 3

Modalités de formation

1 à 2 années d'études en contrat d'apprentissage

Parcours en 1 an possible (redoublement, suite à 1ère année validée ou autre CAP obtenu)

Durée totale du parcours : 910 heures de formation / 455 heures si parcours en 1 an

Rythme alternance : 1 semaine au CFA / 3 semaines en entreprise (35h par semaine)

Modalités pédagogiques

Cours magistraux

Travaux pratiques

Plateau technique : ateliers professionnels, épicerie solidaire...

Admission

Pré-requisAvoir entre 16 et 29 ans à la **signature du contrat** (possible dès 15 ans si 3ème achevée)**Modalités de recrutement**Dépôt dossier de candidature **complet** (inscription entre mars et novembre)

Test de positionnement

Entretien individuel

Participation au parcours d'accompagnement à la recherche de contrat (optionnel)

Parcours aménagés

Date limite d'inscription en dernière année : octobre de l'année en cours

Entrée possible en formation sous statut de stagiaire de la formation professionnelle

3 mois avant la signature du contrat, sous réserve de validation par le CFA

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Référé handicap /aménagement de parcours : Alice DA ROCHA



Poursuite d'études

Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial ou **option B** prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

Bac pro Technicien conseil vente

Taux de réussite

Session 2021 : **100% de réussite**

Capacité d'accueil

20 places

Programme

Matières générales

- FRANCAIS
- HISTOIRE- GEOGRAPHIE
- ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
- MATHEMATIQUES
- PHYSIQUE - CHIMIE
- EPS
- LANGUE VIVANTE 1 : ANGLAIS
- OPTION LANGUE VIVANTE 2 : ESPAGNOL

Matières professionnelles

- RECEPTIONNER ET SUIVRE DES COMMANDES
- METTRE EN VALEUR ET FAIRE L'APPROVISIONNEMENT
- CONSEILLER ET ACCOMPAGNER LE CLIENT DANS SON PARCOURS D'ACHAT
- PREVENTION-SANTE-ENVIRONNEMENT

Modalités d'examen

Épreuves ponctuelles se déroulant entre mai et juin de la dernière année de formation

Matières	Durée et mode	Coefficient
Réception et suivi des commandes	Epreuve orale - 20 minutes	3
Mise en valeur et approvisionnement	Epreuve pratique et orale - 45 minutes	5
Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat	Epreuve pratique et orale - 35 minutes	6
Prévention-santé-environnement	Epreuve écrite - 1 heure	1
Français	Epreuve écrite - 2 heures Epreuve orale - 10 minutes	3
Histoire-Géographie/Enseignement moral et civique	Epreuve orale - 15 minutes	
Mathématiques et physique-chimie	Epreuve écrite - 1h30	2
Education Physique et Sportive	Epreuve pratique	1
Langue vivante étrangère	Epreuve écrite - 1 heure Epreuve orale - 6 minutes	2
Chef d'oeuvre	Epreuve orale - 10 minutes	1

Les + du CFA

Les options

- Remise à niveau en informatique
- Mise en place du chef d'oeuvre tout au long de la formation
- LV2 : Espagnol
- Plateforme de e-learning
- Dispositif ressources (remise à niveau, appui individualisé)
- Participation au développement de l'association des apprentis (communication, digitalisation...)

Les aides

- Formation gratuite pour l'apprenti(e), prise en charge par l'OPCO de l'entreprise
- Accompagnement à la recherche d'une entreprise
- Aide et accompagnement social

Les locaux

- Salles équipées de Tableaux Blancs Interactifs
- Plateau technique épicerie solidaire

Les services

- Restauration collective sur place
- Accès au CFA possible en bus