

CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE

Code RNCP: 40994

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Recevoir et suivre les commandes<

Approvisionner et mettre en valeur les produits de l'espace commercial

Accueillir, informer, conseiller et accompagner le client tout au long de son parcours d'achat

Métiers visés : Employé·e de libre-service, de vente, de rayon, de commerce. Équipier·e polyvalent·e, de caisse, de commerce, Vendeur·se

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite travailler dans une unité commerciale distribuant des produits et des services	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Dispense des domaines généraux possibles en fonction des profils candidats : nous contacter.	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS. 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU				
Réceptionner et suivre les commandes Approvisionner et mettre en valeur les produits de l'espace commercial	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2 ème année	1ère année	2 ème année
	ACCUEIL			7	
	EP1 - Réception et suivi des commandes	6	6	68	68
	EP2 - Mise en œuvre et approvisionnement	6	6	68	68
	EP3 Conseil et accompagnement du client dans son partcours d'achat	5	7	57	80
	Chef d'œuvre	2	1	23	11
	EG1 - PSE	1	2	11	23
	Santé Sécurité au travail	1		11	
	EG2 Français, Hist/géo,EMC	4	4	46	46
	EG3 mathématiques et physique-chimie	4	3	46	34
	EG4 EPS	2	2	23	23
	EG5 Langue vivante	2	2	23	23
	EPFE	1	1	12	12
	Arts appliqués	1	1	12	12
	Total	35	35	407	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis: Examen Blanc en cours de formation et examen final en fin de parcours sous la forme ponctiuelle Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT D'APTITUDES PROFESSIONNELLES (CAP) Equipier Polyvalent du Commerce, diplôme de niveau 3 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION

Bac professionnel des Métiers du commerce et de la vente Bac professionnel Technicien conseil en vente en alimentation Titre professionnel conseiller de vente

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans 1 semaine à la CFA /2 semaines en entreprise À partir de 400 heures par an	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.