



FORMATION

CAP
EQUIPIER POLYVALENT
DU COMMERCE



Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète

CFA NICOLAS ALBANO

TÉL : 04 99 57 60 35
SITE : <https://cfadesete.fr/>



OBJECTIF DE QUALIFICATION : Niveau III – Vendeur(se) – Employé(e) de commerce

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION ET PRÉREQUIS :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus. Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième
- Autres publics : nous consulter

RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

SUITES DE PARCOURS :

- BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCE

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web www.cfadesete.fr rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.
Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter.
Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel

- Effectif maximum des groupes : 12 à 40 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 6 apprenants / groupe

QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

CERTIFICATION :

CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE –
DIPLOME D'ÉTAT DE NIVEAU III

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Vendeur(se) libre-service, grande et moyenne surface, employé(e) de commerce (tous types)
- Création d'entreprise

Référente handicap : Magali GONZALEZ
magali.gonzalez@cfadesete.fr / 04 99 57 60 37

cfa.accueil@cfadesete.fr / 04 99 57 60 35



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

RNCP : 34947

Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'état

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Participer à la passation des commandes fournisseurs
 - Réceptionner des marchandises
- Contrôler la quantité et la qualité d'une livraison
- Comparer le bon de commande au bon de livraison
- Relever et transmettre des anomalies constatées
 - Stocker des marchandises
- Maintenir l'organisation et la propreté de la réserve
 - Contribuer à la traçabilité des marchandises
 - Préparer des commandes destinées aux clients
- Gérer des colis livrés pour les clients (réception et retours)
 - Trier et évacuer des déchets
- Approvisionner, mettre en rayon et ranger des produits
 - Anticiper des ruptures et réassortiment
 - Détecter et retirer des produits impropres à la vente
 - Mettre en valeur les produits et l'espace commercial
 - Participer aux opérations de conditionnement
 - Préparer et nettoyer les équipements et mobiliers
 - Installer et mettre à jour la signalétique
- Participer à la lutte contre la démarque connue et inconnue
 - Participer aux inventaires
 - Préparer l'environnement de travail
 - Accueillir et prendre en charge le client
 - Orienter le client vers le produit adapté
- Informer et conseiller les clients sur les produits et services offerts et associés à la vente

Aider les clients dans l'utilisation des équipements et des appareils de démonstration, de paiement ou de réservation automatique

- Présenter, faire la démonstration ou déguster un produit
 - Proposer des services associés et complémentaires
 - Prendre la commande du client
 - Remettre des colis et des sacs aux clients
 - Enregistrer des achats ou des retours
 - Encaisser
- Réaliser des opérations complémentaires à l'encaissement
 - Finaliser la prise en charge du client
 - Réaliser des opérations de clôture du poste caisse
- Recevoir des réclamations client et les transmettre au responsable

CAP COMMERCE

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

RNCP : 34947

Enregistrée sous le n° 76341106934
cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'état

1-LES MOYENS :

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

2-LES SUPPORTS :

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

3-LES MÉTHODES :

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

4-PROGRAMME :

DOMAINE GÉNÉRAL :

- Éducation physique et sportive
- Français
- Histoire-géographie, éducation morale et civique
- Langue vivante
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Prévention santé environnement

DOMAINE PROFESSIONNEL :

- Chef d'œuvre (démarche de projet)
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Gestion
- Pratique professionnelle
- Sciences Appliquées
- Technologie Professionnelle