

CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE

Le CAP équipier polyvalent du commerce forme aux techniques de commercialisation de produits ou de services. Les enseignements donnent les connaissances sur les circuits de distribution, sur les modes d'approvisionnement, les procédures de stockage des marchandises. Les élèves apprennent les principes de rangement, d'étiquetage, de mise en rayon des produits. Ils sont formés à utiliser des documents commerciaux tels que des documents d'inventaire, de livraison, à se servir de logiciels de caisse. Les enseignements en communication professionnelle et commerciale permettent aux élèves d'établir le contact avec la clientèle afin de l'accompagner dans ses achats.

QUALITÉS REQUISES

- Être rigoureux, organisé et méthodique
- Faire preuve de disponibilité, de courtoisie et d'empathie face au client
- Avoir un langage adapté et une posture professionnelle
- Respecter les règles de confidentialité et de déontologie

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- **Assurer** la réception et le suivi des commandes
- **Contribuer** à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'unité commerciale
- **Accueillir, informer, conseiller** le client
- **Finaliser une vente**
- **Fidéliser et développer** une certaine clientèle

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'apprenti exerce ses activités dans des entreprises de commerce de produits ou de services, quelle que soit leur taille, là où existe une relation client-vendeur.

Métiers accessibles :

- **Employé·e de libre-service**
- **Équipier·ère de vente**
- **Équipier·ère de caisse**
- **Vendeur·euse en produits frais**
- **Vendeur·euse en produits alimentaires**
- **Vendeur·euse en produits utilitaires**
- **Vendeur·euse en prêt à porter**
- **Vendeur·euse en bijouterie**

POURSUITE D'ÉTUDES

- **BAC PRO Métiers du commerce et de la vente**
option A animation et gestion de l'espace commercial
- **Bac pro Métiers du commerce et de la vente**
option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- **MC Assistance, conseil, vente à distance**

- **Durée de la formation** : 2 ans — Possibilité de personnaliser le parcours en fonction de l'expérience et des acquis
- **Niveau terminal d'études** : CAP
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 500-31224 - **Code RNCP** : 34947
- **Date d'enregistrement de la certification** : 16/09/2020
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation et de la jeunesse
- **Formation par apprentissage**
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti-financement OPCO
- **Nombre d'heures de la formation** : 840

CONDITIONS D'ADMISSION ET PRÉREQUIS

Aucun diplôme n'est requis. Il faut simplement justifier avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire et avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année de la rentrée. Téléchargement d'une fiche de préinscription. Entretien de motivation avec le jeune, son représentant légal en cas de minorité et la Responsable CAP EPC.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

Les jeunes âgés de 16 jusqu'à 29 ans révolus. Sans limite d'âge dans les cas suivants :
- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu
- les travailleurs handicapés
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise,
- les sportifs de haut niveau
L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus. Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (*Islande, Liechtenstein et Norvège*) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les formateurs se basent sur de nombreuses méthodes pédagogiques : diaporama, QCM, documentaires, supports professionnels, articles de presse, code du travail. Dans notre unité de formation les jeunes apprenants ont à leur disposition :

ADMINISTRATIVEMENT :

- Fiche de visite en entreprise
- Fiche de suivi mensuel
- Leur responsable qui consolide le lien UFA-Entreprise et implique pleinement le tuteur dans la formation du jeune
- Règlement intérieur
- Carnet de correspondance
- Livret d'apprentissage

PÉDAGOGIQUEMENT :

- Un conseil de classe par semestre
- Des évaluations en entreprise
- Des ordinateurs sont à disposition de nos jeunes
- Des vidéos projecteurs ont été installés dans chaque salle de classe
- Un centre de documentation et d'informations ouvert toute la semaine
- Remise des diplômes officielle en présence du jeune et de son tuteur et de personnalités locales
- Mixité de l'équipe pédagogique

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI (EN BRUT)

	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire :
<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>
<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible à tout un chacun et au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés. Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec la référente handicap afin d'envisager des aménagements de la formation. **Contact : a.lexandra.authier@svp-nice.com**

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

RESTAURATION

Les apprentis ont accès à la restauration de l'établissement (6,50 € le repas en 2023-2024). En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

HÉBERGEMENT

Pas de possibilité d'hébergement.

ACCÈS

Tram : Ligne 1 arrêt Garibaldi
Ligne 2 - terminus Port Lympia
Bus : Lignes 3, 7, 9, 10, 14, 20, 30, 82, 112
SNCF : Gare Nice Riquier

ÉVALUATION Dans chaque discipline, l'apprenti est évalué tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme Pronote. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti.

**saintvincent
depaul**
nice

Contact : Alexandra RIVAL - Référente du CAP EPC
Tél : 06 73 02 53 02 / Mail : alexandra.authier@svp-nice.com

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Bloc 5	Français et histoire-géographie Enseignement moral et civique
Bloc 6	Mathématiques et Physique-Chimie
Bloc 7	Éducation physique et sportive
Bloc 8	Langue vivante (anglais)

DOMAINES PROFESSIONNELS

Bloc 1	Recevoir et suivre les commandes
Bloc 2	Mettre en valeur et approvisionner
Bloc 3	Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat
Bloc 4	Prévention santé-environnement

MODALITÉS D'ALTERNANCE

1 jour et demi de cours/semaine (soit 14h de cours hebdomadaires) et 3 jours et demi en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_EPC/Annexes_CAP%20EPC191029.pdf

MOYENS MIS À DISPOSITION

Outils et moyens techniques

- 1 salle informatique
- 1 vidéoprojecteur dans chaque salles de cours
- 1 centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux (Argus assurance, La Tribune de l'assurance, Alternatives Eco, LSA, Capital, Management...)

Equipes pédagogique et administrative

- Formateurs et formatrices expert.es titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Responsable formation
- Référentes handicap et mobilité
- Equipe administrative.

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

EXAMEN Pour les épreuves du CAP, l'apprenti est convoqué aux différentes épreuves à une date donnée et un heure précise. Il doit obligatoirement passer toutes les épreuves de son CAP lors de la session concernée. Si vous êtes déjà titulaire d'un CAP, vous pouvez sous certaines conditions conserver le bénéfice de certaines épreuves. Vous êtes invité à prendre conseil auprès de notre établissement avant de déposer votre demande d'inscription. Pour être diplômé.e l'apprenti.e doit obtenir une moyenne générale à l'examen au moins égale à 10/20.

ÉPREUVE	MODE
EP1 Réception et suivi des commandes	CCF
EP2 Mise en valeur et approvisionnement	CCF
EP3 Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat	CCF
EG1 Prévention, santé et environnement	CCF
EG2 Français, Histoire-Géographie, enseignement moral et civique	CCF
EG3 Mathématiques et physique-chimie	CCF
EG4 Éducation physique et sportive	CCF
EG5 Langue vivante étrangère	CCF
UFI Langue vivante facultative	Ponctuel - Oral