

CAP Equipier Polyvalent du Commerce (CAP EPC)

anciennement CAP Employé Commerce Multi-Spécialités

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Recevoir et suivre les commandes clients et fournisseurs.
- Mettre en valeur les produits et approvisionner le point de vente.
- Conseiller et accompagner le client dans son parcours.

Entreprises d'accueil

Tout type d'unité commerciale distribuant des produits et des services, qu'il s'agisse de détaillants ou de grossistes : prêt-à-porter, grande distribution, automobile, secteur alimentaire, magasins de bricolage, vente en ligne, vente en drive, téléphonie multimédia, électroménager, décoration, magasins de jouets, magasins de discount, jardinage, secteur animalier...

Prérequis

- **Âge** : de 15 ans à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : fin de 3^e.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Formation par apprentissage

Code diplôme **Code RNCP**

Nouveau diplôme Nouveau diplôme

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

840 heures (sur 1 an).

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

2 jours en UFA
3 jours en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



Le Puits de l'Aune

17 rue Louis Blanc
42110 FEURS
04 77 26 11 65
www.lepuitsdelaune.fr

- **Responsable de formation** : Jérôme RAVOUE
jerome.ravoue@cneap.fr
- **Responsable UFA** : Evelyne VERPY
evelyne.verpy@cneap.fr
- **Assistante administrative** : Chantal NOTIN
chantal.notin@cneap.fr

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Langue Vivante Etrangère obligatoire - Anglais
	Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
	Mathématiques et Physique-Chimie
	Prévention-Santé-Environnement (P.S.E.)
	E.P.S.
Matières professionnelles	Réception et suivi des commandes
	Mise en valeur et approvisionnement
	Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat
	Module du chef-d'œuvre

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
EP1 : Réception et suivi des commandes	3	CCF	Oral
EP2 : Mise en valeur et approvisionnement	5	CCF	Pratique et Oral
EP3 : Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat	6	CCF	Pratique et Oral
EG1 : P.S.E.	1	CCF	Écrit
EG 2 : Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique	3	CCF	Écrit et Oral
EG3 : Mathématiques et Physique-Chimie	2	CCF	Écrit
EG4 : E.P.S.	1	CCF	Pratique
EG5 : Langue Vivante Etrangère Anglais	1	CCF	Écrit et Oral
Épreuve facultative de langue vivante	1	Ponctuel	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

L'obtention du CAP s'appuie sur deux modalités possibles : Par l'examen qui valide l'ensemble des blocs de compétences ou la validation des acquis et de l'expérience qui permet de valider tout ou partie les unités constitutives du diplôme.

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTSA titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Accès direct en classe de 1^{ère} professionnelle dans une spécialité de Bac Pro relevant du même secteur.
- Bac Pro Métiers de l'accueil.
 - Bac Pro métiers du commerce et de la vente option à 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.

Débouchés professionnels :

Après une expérience professionnelle le titulaire du diplôme peut évoluer vers les emplois de :

- Adjoint responsable de magasin de détail.
- Adjoint au chef de rayon produits alimentaires.
- Adjoint au responsable de rayon produits non alimentaires.
- Adjoint au responsable Drive en grande distribution.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Vous intégrez une classe en 1^{ère} Bac Pro en apprentissage, après une 2^{nde} professionnelle ou générale sous statut scolaire, ou un CAP sous statut scolaire, en lien avec ce métier : La rémunération sera équivalente à une 2^e année d'exécution de contrat.
- Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1^{ère} année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3^e année d'exécution du contrat.
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère} année	2020 - 2022	06/10/2020	03/06/2022
2 ^{ème} année	2020 - 2021	09/09/2020	03/06/2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité.
- Transports scolaires.
- Gare TGV Ter à proximité (gare de Feurs).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

Charte H+

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

Magasin d'application pour la vente.

Coordonnées de l'UFA



Le Puits de l'Aune

17 rue Louis Blanc
42110 **FEURS**
04 77 26 11 65
www.lepuitsdelaune.fr

- Responsable de formation : Jérôme RAVOUE / jerome.ravoue@cneap.fr
- Responsable UFA : Evelyne VERPY / evelyne.verpy@cneap.fr
- Assistante administrative : Chantal NOTIN / chantal.notin@cneap.fr

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026