

CAP Employé.e de Vente Spécialisée Option produits alimentaires

Codes diplôme	500 312 15	
Niveau de sortie	V	
Durée de la formation	840 heures en centre (UFA) sur 2 ans	
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise	
Lieu de formation		Le Puits de l'Aune Rue Louis Blanc 42110 Feurs 04.77.26.11.65, secformco.feurs@cneap.fr Responsable UFA : Evelyne VERPY Contact Responsable pédagogique de l'action : Jérôme RAVOUE

Objectifs

Le titulaire du CAP EVS accueille et informe le client, présente les produits, conseille le client et conclut la vente. Il propose des services d'accompagnement de la vente et fidélise la clientèle et participe à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits.

Il surveille l'état des réserves et des chambres froides ainsi que l'état marchand des rayons, et nettoie les équipements, le matériel et l'espace de vente. Il procède au comptage des produits en vue de l'inventaire et des achats à effectuer.

Conditions de réussite

- notes requises pour obtention diplôme (moyenne 10, modulaire, ccp etc)
- accompagnement personnalisé

Conditions générales d'entrée en formation

Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ● Niveau d'entrée : fin de classe de 3ème ● Age : être âgé de 15 à 26 ans. Pas de conditions d'âge pour toute personne en situation de handicap reconnu. ● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage) ● Visite médecine du travail effectuée ou convocation ● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> ● Dossier de candidature ● Attestation d'engagement de l'employeur ou Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage ● Participation à la réunion d'information et/ou à un entretien de vérification des pré-requis ● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement : Bilan d'évaluation possible selon conditions fixées par le SAIA donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur. ● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise possible
Mixité public APP/FI/FC	NON
Type d'entreprises d'accueil	Hypermarchés, Supermarchés, Petites surfaces de proximité avec un rayon alimentaire, Boulangerie, Pâtisserie, Poissonnerie, Charcuterie, Epicerie, Fromagerie, Primeurs, Magasin de producteurs, Traiteur, Grossiste en produits alimentaires...

Inscription de la formation dans un parcours

Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	Autres CAP du Tertiaire
Obligation de diplôme pour exercer	NON
Suites de parcours possibles	Mention complémentaire, Bac professionnel commerce, Bac professionnel vente, ...
Débouchés professionnels	Le titulaire de CAP « Employé de Vente spécialisée option produits alimentaires » exerce ses activités dans des entreprises du commerce alimentaire quelle que soit

leur taille en tant qu'Employé de grande surface, Employé de libre-service, Employé de rayon, Gondolier caissier, Employé de libre-service caissier,...

Contenus de formation			Evaluation	
	Disciplines du référentiel du diplôme ou du titre / modules d'enseignement (ECTS) (*)	Répartition prévue en nombre d'heures		Epreuve ponctuelle ou CCF
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année ou Formation en un an	
Enseignements généraux ou théoriques ou transversaux à toutes les disciplines	Anglais	25	25	CCF
	Lettres-Histoire	90	90	CCF
	Mathématiques	60	60	CCF
	Sciences	30	30	CCF
	E.P.S.	30	30	CCF
	Sous total			
Enseignements professionnels ou spécifiques	Environnement économique, juridique et social	44	36	CCF
	Prévention Santé Environnement (PSE)	18	18	CCF
	Documents commerciaux et de communication	25	25	CCF
	Organisation du point de vente : Suivi de l'assortiment et distribution			CCF
	Pratique de la vente : Tenir le poste « caisse »	35	29	
	Informier le client- Maintenir l'état marchand du rayon			
	Réception et stockage des produits	15	15	CCF
	La nutrition/ Connaissance des produits	20	20	CCF
	Hygiène alimentaire La qualité alimentaire et son maintien lors de la commercialisation ; dont HACCP	28	0	CCF
	SST	0	14	ponctuelle
	TRE	0	14	
	e-commerce/drive	0	14	
Sous total				
Total annuel				

Moyens techniques et humains

Equipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> ● Salles de cours équipées video projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF... ● Plateau technique : Magasin pédagogique, salle d'entretien des locaux, salle de sport
Equipe administrative et pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 référente administrative ● 1 équipe pédagogique : formateurs avec autorisation d'enseigner de l'éducation nationale, spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels...

Références

Taux de réussite des 3 dernières années	2017	2016	2015
		Ouverture rentrée 2017	
Insertion professionnelle des 3 dernières années (Résultats à + 6 mois - Filière commerce)	2017	2016	2015
		Ouverture rentrée 2017	
Les + de cette formation	<ul style="list-style-type: none"> ● Les formateurs sont tous des professionnels des secteurs concernés ● Le partenariat avec les différentes structures du territoire 		

