



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

CAP ÉQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 34947 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Tests de positionnement pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

Prérequis : Sans niveau spécifique

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Equipier Polyvalent du Commerce exerce son activité au sein d'une unité commerciale qui distribue des produits et des services. Il maîtrise les notions de base des règles d'hygiène et de sécurité. Placé sous la responsabilité d'un chef de rayon, d'un manager ou d'un responsable magasin, il doit réaliser les activités suivantes : assurer des opérations de réception et de stockage des marchandises, être chargé de la tenue et de la présentation marchande du rayon, participer à l'accueil, à l'orientation et au conseil du client, enregistrer les produits et encaisser selon le mode de paiement.

Aptitudes visées :

Être rigoureux, organisé et méthodique, avoir une présentation, un langage et une posture irréprochables, faire preuve de disponibilité, de courtoisie, respecter les règles de confidentialité et de déontologie professionnelle.

Compétences à acquérir :

Trois pôles de compétences :

Recevoir et suivre les commandes

- Participer à la passation des commandes fournisseur
- Réceptionner, stocker
- Préparer les commandes destinées au client

Mettre en valeur et approvisionner

- Approvisionner, mettre en rayon et ranger selon la nature des produits
- Mettre en valeur les produits et l'espace commercial
- Participer aux opérations de conditionnement des produits
- Installer et mettre à jour la signalétique
- Lutter contre la démarque et participer aux opérations d'inventaire

Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat

- Préparer son environnement de travail
- Prendre contact avec le client
- Accompagner le parcours client dans un contexte omnicanal
- Finaliser la prise en charge du client
- Recevoir les réclamations courantes

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

**UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !**

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation :

Domaine professionnel : Réception et suivi des commandes (5h), Mise en valeur et approvisionnement (6h), Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat (6h), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

Domaine général : Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (2h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel partagé en salle de vente nécessaire à la présentation et à la vente de produits non alimentaires et à La Boutique pédagogique nécessaire à la présentation et à la vente de produits alimentaires frais

Matériel demandé : Liste détaillée fournie lors de l'inscription

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite CAP Employé de vente spécialisé Options A et B : 95 % en 2020, 94.5 % en 2019, 83.9 % en 2018

Taux d'insertion CAP Employé de vente spécialisé Options A et B : 65.1 % en 2020

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 3 : autre CAP (Commercialisation et services en restauration, Métier de la coiffure, ...)

Niveau 4 : Bac professionnel Métiers du Commerce et de la Vente

- Option A : Animation et gestion de l'espace commercial
- Option B : Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

Débouchés : Le titulaire du diplôme peut exercer dans tout type d'unité commerciale distribuant des produits et des services qu'il s'agisse de détaillants ou de grossistes (GMS spécialisées ou non, commerces de proximité, discounters...) en tant qu'employé de libre-service, de grande surface, de rayon, équipier de vente, polyvalent, de caisse, de commerce, vendeur en produits frais commerce de gros ou de détail, en alimentation générale, en produits utilitaires, en prêt-à-porter, en confection.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap

