

# 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

## RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI (EN BRUT)

	16 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
<b>1<sup>re</sup> année</b>	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
<b>2<sup>e</sup> année</b>	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

## 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

- **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
- **Formation par apprentissage**
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti-financement OPCO
- **Nombre d'heures de la formation** : 800

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

**Bloc 5** Français et histoire-géographie  
Enseignement moral et civique

**Bloc 6** Mathématiques et Physique-Chimie

**Bloc 7** Langue vivante (anglais)

**Bloc 8** Éducation physique et sportive

### 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](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_EPC/Annexes_CAP%20EPC191029.pdf)

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>

## 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**

## 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](http://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 : [sophiaboudjema@gmail.com](mailto:sophiaboudjema@gmail.com)**

### RESTAURATION

Les apprentis ont accès à la restauration de l'établissement (6 € le repas en 2022-2023). En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

### 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

## 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 15 à 29 ans révolus à l'exception des personnes :

- Reconnues travailleur handicapé
- Ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme
- Inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

### 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

### ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Évaluation en cours de formation. 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.

**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.

**saintvincent  
depaul**  
nice

**Contact :** Alexandra RIVAL - Référente du CAP EPC  
Tél : 06 73 02 53 02 / Mail : [a.rival@svp-nice.com](mailto:a.rival@svp-nice.com)

ÉPREUVE	MODE	COEFF.
<b>UP1</b> Réception et suivi des commandes	CCF	3
<b>UP2</b> Mise en valeur et approvisionnement	CCF	5
<b>UP3</b> Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat	CCF	6
<b>UG1</b> Prévention, santé et environnement	CCF	1
<b>UG2</b> Français, Histoire-Géographie, enseignement moral et civique	CCF	3
<b>UG3</b> Mathématiques et physique-chimie	CCF	2
<b>UG4</b> Éducation physique et sportive	CCF	1
<b>UG5</b> Langue vivante étrangère	CCF	1
<b>UFI</b> Langue vivante facultative	Ponctuel - Oral	1