CAP Equipier polyvalent du commerce (CAP EPC)

CAP Equipier polyvalent du commerce (CAP EPC)

Niveau 3 (Infra-Bac)

COMMERCE VENTE

Code diplôme

50031224

Code RNCP

34947

Date d'enregistrement RNCP

16/09/2020

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 3 (cadre européen des certifications)

Sanction de la formation/Diplôme préparé

Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

Informations générales

- **Type de formation:** Formation en apprentissage

Publics et objectifs

- **Public concerné:** Formation proposée sous statut d'apprentissage uniquement
- **Objectifs:** À l'issue de la formation, vous serez capable d'/de :
- Assurer la réception et le suivi des commandes et des colis
- Contribuer à l'approvisionnement et à la mise en valeur de l'unité commerciale
- Accueillir, informer, conseiller et accompagner le client tout au long de son parcours d'achat

U.F.A. - C.F.C. JEANNE D'ARC D'ALBERTVILLE
Ensemble, faire grandir

LPP Jeanne d'Arc

Coordonnées

3, place de l'Eglise
73200 - ALBERTVILLE
04 79 31 12 28
accueil.jda@spt.education
https://www.spt.education/accueil/

Contacts

Contact de la formation
Frédérique GUICCIARDI
frederique.guicciardi@cneap.fr
04 79 31 12 36

Référent handicap
Frédéric ALCARAZ
f.alcaraz@spt.education
04 79 31 12 28

Akteap
RÉVÉLATEUR DE COMPÉTENCES

(siège régional)
4, rue de l'Oratoire
69330 CALUIRE ET CUIRE
contact@akteap.cneap.fr
www.akteap.fr

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

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 69 17362 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Dates et cycle de la formation

- **Année d'entrée dans le cycle:** 1re année
- **Date de début:** 01/09/2025
- **Date de fin:** 13/07/2027
- **Durée du contrat:** Un contrat d'apprentissage peut démarrer au plus tôt 3 mois avant le début de la formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.
- **Aménagement PSH durée de la formation:** Adaptations pédagogiques et aménagements spécifiques possibles pour les personnes en situation de handicap (PSH).

Rythme et durée

- **Rythme en centre:** 12 semaines
- **Rythme en entreprise:** 40 semaines
- **Commentaire rythme:** Le calendrier d'alternance, remis lors de l'inscription, peut varier en fonction des périodes d'activité fortes en entreprise.
- **Durée en années:** 2
- **Durée en heures de formation:** 800
- **Durée en heures en entreprise (minimum):** 2414

Prérequis

- **Âge:** De 16 à 29 ans révolus. Certains publics peuvent intégrer au-delà de 29 ans : apprentis préparant un diplôme supérieur à celui obtenu, travailleurs handicapés, personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise. Nous consulter pour une étude personnalisée.
- **Voie d'accès:** Pas de niveau exigé mais une 3e achevée conseillée.
- **Qualités attendues:** Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Entreprises d'accueil

Tout type d'unité commerciale distribuant des produits et des services :

- Hypermarchés ou Supermarchés
- Commerces traditionnels
- Petites surfaces de proximité
- Magasins à succursales

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : Recevoir et suivre les commandes

Bloc de compétence 2 : Mettre en valeur et approvisionner

Bloc de compétence 3 : Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat

Bloc de compétence 4 : Prévention-santé-environnement

Bloc de compétence 5 : Français

Bloc de compétence 6 : Histoire- géographie-enseignement moral et civique

Bloc de compétence 7 : Mathématiques et physique-chimie

Bloc de compétence 8 : Éducation physique et sportive

Bloc de compétence 9 : Langue vivante étrangère

- **Possibilité de valider un ou des blocs de compétences:** Non

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024

Modalités d'évaluation et sanction de la formation

• **Modalités d'évaluation:** La formation et l'évaluation sont menées sous la forme de CCF (Contrôle en Cours de Formation).

• **Crédits ECTS:** Non

• **Equivalences:** Nous consulter pour une étude personnalisée.

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
• Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Après la formation

• **Passerelles:** Nous consulter pour une étude personnalisée.

• **Suites de parcours:**
CS3 Vendeur Conseil en Alimentation (VCA).

• **Débouchés professionnels:** • Employé de libre-service, de grande surface, de rayon
• Équipier de vente • Équipier polyvalent • Équipier de caisse • Équipier de commerce
• Employé de libre-service caissier, caissier de libre-service, hôte / hôtesse de caisse
• Employé de commerce
• Vendeur en produits frais commerce de gros ou de détail
• Vendeur en alimentation générale
• Vendeur en produits utilitaires
• Vendeur en prêt-à-porter, en confection

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024

Modalités et délai d'admission

• **Modalité de recrutement principale:** Dossier
• **Autres modalités de recrutement:**
• **Personnalisation sur 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.

Pour postuler à cette formation, merci de cliquer sur le lien suivant : **https://akteap.ymag.cloud/index.php/preinscription/**

Modalités financières

Pour l'apprenti :
En conformité avec l'article L6211-1 (Code du travail), la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentent légal.

Pour l'employeur :
- Pour les employeurs privés, la formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil; en application des niveaux de prise en charge par France Compétences et selon les barèmes de la branche. Un reste à charge peut être demandé à l'employeur.
- Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est prise en charge par ces derniers.
- Pour les employeurs publics territoriaux, la formation peut être prise en charge par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Coût : nous consulter

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024

Les + de la formation

Engagements et partenariats:
Partenaires socio-économiques.

Restauration: Oui
- **Détails:**
- Cantine / self sur place / cafétéria
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité
- **Accessibilité PSH de la restauration:** Oui

Hébergement: Non
- **Accessibilité PSH de l'hébergement:** Non

Matériel / Équipement:
- Classes équipées de vidéo projecteur
- 10 classes informatiques
- **Accessibilité PSH du matériel et de l'équipement:** Achat possible de matériel et équipement spécialisé pour les personnes en situation de handicap.

Pour plus d'information : nous contacter.

Rémunération

- **Rémunération de l'apprenti:** L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et l'année dans le cycle de formation, hors exceptions (convention collective de l'employeur, antériorité...)
- **Aides prises en charges par l'établissement:**
- Aides à l'acquisition d'équipements pédagogiques (sous conditions).
- Aide pour l'hébergement (si internat proposé par l'établissement).
- Aide pour la restauration (si solution de restauration collective proposée par l'établissement)
- Aide au financement du permis de conduire de 500€ pour les apprentis majeurs

→ Plus d'infos : www.1jeune1solution.gouv.fr

Accès et accessibilité P.S.H

- **Accès par transport:**
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité.
- Transports scolaires Arlysère
- Gare TGV Ter à proximité (Alberville)

- **Accessibilité P.S.H des locaux:** Oui partielle

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024

Indicateurs de résultat

JEANNE D'ARC	2023-**24**	2022-**23**	2021-**22**	2020-**21**
CAP EPC ***Taux de réussite*** de cette formation dans l'établissement *Obtenu / Présenté*	**EC** EC/EC	**100%** 3/3	**67%** 2/3	**NA** NA/NA
Formations d'Aktéap dans l'établissement ***Taux de réussite*** *Obtenu / Présenté*	**EC** EC/EC	**91%** 20/22	**91%** 16/18	**100%** 3/3
Taux d'insertion professionnelle de cette formation (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	**EC**	**EC**	**38%***	**44%***
Taux d'insertion de cette formation **dans le métier visé** (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	**EC**	**EC**	**35%***	**NC**
Taux de poursuite d'étude de cette formation	**EC**	**EC**	**55%***	**50%***
Satisfaction globale Apprenants entrants de cette formation (Enquête réalisée en début de formation) *Répondants / Sondés*	**100%** 1/12	**89%*** 600/2531	**90%*** 365/2485	**92%*** NA/NA
Satisfaction globale Apprenants sortants de cette formation (Enquête réalisée en fin de formation) *Répondants / Sondés*	**EC**	**76%*** 516/2428	**68%*** 354/2400	**83%*** NA/NA
Taux d'abandon de cette formation	**EC**	**14%***	**14%***	**11%***

EC : En Cours • NA : Non Applicable • NC : Non Concerné
** Taux global calculé sur l'ensemble des apprenants d'Aktéap.*
Retrouvez également tous les résultats globaux du centre de formation sur notre page : akteap.fr/qui-sommes-nous

Date de dernière mise à jour : 06/12/2024