

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE



OBJECTIFS :

Être capable d'assurer l'accueil, le service et l'encaissement de la clientèle dans un hôtel, un café ou un restaurant. Être capable d'assurer l'approvisionnement, le stockage et l'entretien d'un établissement.

PROGRAMME DE FORMATION
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Enseignement professionnel (252h annuels)

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Les protocoles de nettoyage et d'entretien
- La démarche de développement durable
- Les mises en place - Le produit chambre
- Les techniques de préparation en HCR
- La satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général (168h annuels)

- Français Histoire-Géographie EMC
- Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

Enseignements complémentaires :

SST : Sauveteur Secouriste du Travail

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)
Être médicalement apte à l'exercice du métier

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Cuisine

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.
Possibilité de parcours individualisés après positionnement
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap :
b.gautier@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Employé de libre-service, de grande surface, de rayon
Équipier de caisse
Employé de libre-service caissier, caissier de libre-service, Hôte / hôtesse de caisse
Vendeur en produits frais commerce de gros ou de détail
Vendeur en alimentation générale
Vendeur en prêt-à-porter

