



NOUVEAU – PROJET D'OUVERTURE - RENTREE 2017

FORMATION CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE

PRODUITS ALIMENTAIRES *EN APPRENTISSAGE*

Aucun frais de scolarité.

Formation financée par le conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes et la taxe d'apprentissage

CONTACTS :

Evelyne VERPY – Responsable
UFA Le Puits de l'Aune –
Chantal NOTIN, assistante
formation

04 77 26 11 65

formco.feurs@cneap.fr

www.lepuitsdelaune.fr

Modalités d'inscription et d'accompagnement :

Retirer un dossier d'inscription

Participer à un entretien individuel et/ou accompagnement individuel et collectif pour la recherche d'entreprise

Signer un contrat d'apprentissage

Etablissement charte H+

Membre du pôle agro-alimentaire

Conditions d'entrée :

Âge : Avoir entre 15 et 26 ans. (NB : Pas de conditions d'âge pour toute personne en situation de handicap reconnu.)

Avoir un Contrat d'apprentissage signé (CDD ou CDI)

Niveau d'entrée : pas de niveau exigé mais une troisième achevée conseillée.

Type d'Entreprises d'accueil pour les périodes d'alternance

-Hypermarchés ou supermarchés, petites surfaces de proximité... avec un rayon alimentaire

-Boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, charcuterie, épicerie, fromagerie, primeurs...

-Magasin de producteurs, traiteur...

-Grossiste en produits alimentaires

Objectifs et Compétences à l'issue de la formation :

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.

Durée de la formation

Date d'ouverture : Projet rentrée 2017

840 heures en centre de formation sur 2 ans

Lieu de formation

Le Puits de l'Aune à Feurs (42) en plein centre du département de la Loire . 20' Montbrison 30 ' St Etienne ; 35 ' Roanne - Monts du Lyonnais- Tarare ... Accès en train et accès routier facilité

Internat et Restauration sur place

Les Plus de la formation au Puits de l'Aune

-Rythme de l'alternance en lien étroit avec les réalités du métier (apprenti libérer pour les fêtes, évènements locaux...)

-Formation HACCP – hygiène des locaux- spécificité du commerce alimentaire– inclus

-Modules sur le e-commerce/ drive / utilisation des réseaux sociaux

-Accompagnement personnalisé et une pédagogie bienveillante

-Travail en petit groupe – maximum de 8 à 12 stagiaires par promotion.

-Cours réalisés directement dans un vrai magasin : *Partenariat mis en place avec le lycée de Ressins (42) dans le magasin de vente des produits fermiers locaux.*

-Une équipe de formateurs, issus du monde de l'entreprise pour la plupart, un responsable de l'unité de formation chargé de la coordination pédagogique, l'organisation et les liens avec l'entreprise

-Des plateaux techniques : Le puits de l'Aune offre des salles dédiées à l'apprentissage avec du matériel pédagogique (laboratoire agro-alimentaire, hygiène, ordinateurs, vidéoprojecteur, tableau blanc interactif...),

Contenu des enseignements délivrés en centre de formation

Les enseignements généraux

- Français
- Anglais
- Histoire / Géographie
- Mathématiques / Sciences
- Education Physique et Sportive

Les enseignements Professionnels

- Environnement économique, juridique et social des activités professionnelles
- Prévention Santé Environnement (PSE)
- Documents commerciaux et de communication
- Organisation du point de vente : Suivi de l'assortiment et distribution (attractivité du point de vente, actions promotionnelles, démarque)
- Pratique de la vente : Tenir le poste « caisse »- Informer le client- Maintenir l'état marchand du rayon
- Réception et stockage des produits
- La nutrition
- Hygiène alimentaire La qualité alimentaire et son maintien lors de la commercialisation ; *HACCP**
- *Initiation aux E-commerce* – Drive*-Utilisation des réseaux sociaux**
- *TRE**

**Spécificité de notre parcours de formation*

Modalité d'examens

Certification : Toutes les épreuves d'examen se passent en CCF (Contrôle en Cours de Formation) au centre de formation

Calendriers de formation pour la première année

Présence au
Centre de
formation

OCTO 2017	NOV 2017	DEC 2017	JANV 2018	FEV 2018	MARS 2018	AVRIL 2018	MAI 2018	JUIN 2018	JUIL 2018
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

Contacts :

Evelyne VERPY - Chantal NOTIN - Centre de formation du Puits de l'Aune

04 77 26 11 65 formco.feurs@cneap.fr

www.lepuitsdelaune.fr