

CAP VENTE

Employé de Vente Spécialisé

OPTION A : Produits Alimentaires



VOUS

- › Issus de 3^{ème} générale ou de 3^{ème} spécifique (3^{ème} Découverte Professionnelle, SEGPA, ...)

VOTRE PROJET

Occuper un poste dans des entreprises du commerce de gros ou de détail où la relation client-vendeur est essentielle

Vous possédez les qualités requises :

- › bon relationnel
- › capacité d'écoute
- › bonne expression orale
- › bonne présentation

OBJECTIFS

- › Former de futurs acteurs de la stratégie commerciale de l'entreprise, en rendant compte à son responsable direct des informations utiles. L'objectif est de fidéliser le client, en privilégiant le conseil et le service

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel

- › vente-conseil
- › environnement économique et juridique
- › gestion marchande et comptable
- › prévention sécurité environnement
- › présentation marchande

Enseignement général

- › expression française
- › histoire-géographie
- › mathématiques, sciences-physiques
- › anglais
- › éducation physique

VALIDATION DU DIPLÔME

- › L'évaluation est réalisée sous la forme du contrôle terminal
- › Le CAP Employé de Vente Spécialisé est délivré par l'Education Nationale

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- › être âgé de 16 à 30 ans au delà nous consulter
- › déposer un dossier de candidature téléchargeable depuis notre site Internet : cfa.orleans-metropole.fr
- › satisfaire aux pré-requis et se présenter à l'entretien de motivation
- › signer un contrat d'apprentissage avec l'entreprise :
 - début d'un contrat : au plus tôt le 1^{er} juillet





CAP VENTE

Employé de Vente Spécialisé

OPTION A : Produits Alimentaires

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

VENDRE

- › Accueillir le client
- › Rechercher les besoins, faire préciser la demande
- › Présenter les produits correspondant aux besoins du client
- › Démontrer et argumenter
- › Conclure la (ou les) vente(s)
- › Emballer le (ou les) produit(s)
- › Prendre congé

RÉCEPTIONNER, STOCKER LES PRODUITS ALIMENTAIRES

- › Aider à la réception des produits, à la vérification (quantité, qualité)
- › Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place appropriée
- › Maintenir les réserves en état correct
- › Transporter les produits vers la surface de vente et la vitrine

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE CONSERVATION

- › Identifier les règles d'hygiène
 - › Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection
- › Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires :
 - préparation à la vente, à la présentation
 - au conditionnement
 - à la conservation des produits alimentaires



ENTREPRISES D'ACCUEIL

- › Magasins de proximité, sédentaires ou non
- › Magasins de détail spécialisé
- › Ilots de vente des grands magasins
- › Grossistes ou semi-grossistes

ALTERNANCE

- › 1 semaine de 35 heures au CFA suivie de deux semaines en entreprise, soit 840 heures de formation sur 2 ans

POURSUITES D'ÉTUDES

- › Bac Pro Commerce
- › Bac Pro Vente
- › Bac Pro Accueil Relation Clients et Usagers

