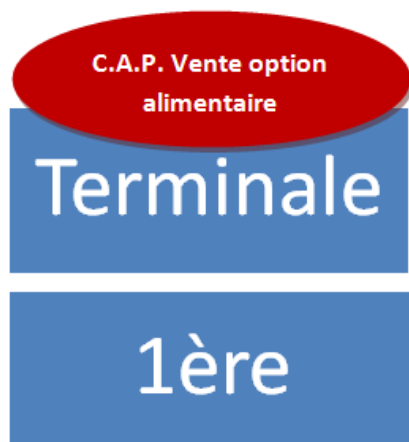


## ORGANISATION DE LA FORMATION

L'élève rentre dans un cycle de formation de 2 ans.

I



## SUIVI DES ÉLÈVES

↳ Il est assuré par une concertation entre l'équipe pédagogique et les responsables des entreprises.



LP PAUL BROCA  
STE FOY LA GRANDE

## DÉBOUCHÉS

### ENTRÉE DANS LA VIE ACTIVE

- Boulangerie
- Pâtisserie, chocolaterie, confiserie
- Charcuterie-Traiteur
- Commerce de primeurs



### POURSUITE D'ETUDES

- Bac professionnel Commerce (en 1ère)



LP PAUL BROCA  
STE FOY LA GRANDE

Téléphone : 05 57 41 92 50

Télécopie : 05 57 41 92 51

Site : [www.lycee-foyen.fr](http://www.lycee-foyen.fr)

**CAP Employé de  
Vente Spécialisé**  
Option A : produits alimentaires

# CAP

## Vente option Alimentaire

### METIERS ET EMPLOIS

Le titulaire du diplôme a pour mission d'accueillir et d'orienter les clients. Il participe directement à la vente des produits en assurant la mise en rayon, les conseils et services aux clients, tout en veillant au maintien en l'état de la présentation marchande du point de vente. Il exerce ses activités dans les entreprises de commerce alimentaire de détail.

### PUBLIC CONCERNÉ

Elèves en fin de troisième.

Réservé **en priorité** aux élèves issus de troisième de SEGPA.

Ces élèves doivent avoir une forte motivation pour les métiers de la vente traditionnelle.

### Profil :

- Être dynamique et résistant (station debout permanente)
- Être attentif et organisé

### FORMATION AU LYCÉE

#### Enseignement professionnel

La formation professionnelle s'articule autour de 4 pôles principaux :

- ◆ Vente et accompagnement de la vente.
- ◆ Réception, mise en stock, expédition, suivi des familles de produits alimentaires.
- ◆ Méthodologie de la nutrition et de l'hygiène.
- ◆ Environnement économique, juridique et social des activités professionnelles.

et aussi :

- ◆ Prévention Santé Environnement



#### Pôle Enseignement Général

*Français      Mathématiques*

*Histoire - Géographie*

*Éducation Civique, Juridique et Sociale*

*Arts appliqués – Cultures artistiques*

*EPS      Anglais LV1*



### FORMATION EN ENTREPRISE

#### 16 semaines sur deux ans

Elle a pour objectif la pratique d'activités professionnelles liées au métier de vendeur spécialisé en produits alimentaires.

- Apprendre à travailler en situations réelles.
- S'insérer dans une équipe professionnelle.
- Suivre un professionnel dans son activité.



#### Activités professionnelles en entreprise

- Accueil de la clientèle, vente, encaissement ou participation à l'encaissement..
- Réception des produits, préparation des commandes, étiquetage et contrôle des prix.
- Mise en état de vente et de conservation des produits alimentaires.
- Maintien de la propreté du rayon et des équipements.