

# CAP EQUIPIER POLYVALENT DU COMMERCE

Diplôme de niveau 3 - RNCP 40994\*

## Modalités d'accès :

### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Non accessible au CFA

## Pré-requis / Modalités d'inscription :

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relations entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

## Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an, si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme ou selon votre expérience professionnelle.

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC (selon l'âge)

## Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du CAP Équipier Polyvalent du Commerce exerce son métier dans un cadre omnicanal au sein d'une unité commerciale qui distribue des produits et services.**

Compétences : Réception et suivi des commandes et des colis (stockage, préparation), mise en valeur et approvisionnement (mise en rayon, mise en valeur des produits et de l'espace commercial, conditionnement, étiquetage), conseil et accompagnement des clients dans leurs parcours d'achats (accueil, conseil et réclamations courantes).

## Déroulé de la formation :

### Modalités pédagogiques :

**Formation en alternance : 100% en présentiel** et en alternance dans une entreprise.

Enseignement professionnel (Gestion des commandes, conseil et accompagnement, Sciences alimentaires, PSE) : 13 heures/semaine

Enseignement général (Maths, Sciences Physiques et Chimie, Informatique, Histoire/Géo, Français, Anglais, EPS) : 22 heures/semaine

*Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima*

**Moyens** : Classe professionnelle aménagée, salles de formation générale, salle informatique, sorties pédagogiques

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage, accès numérique.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

## Modalités d'évaluation :

Epreuves ponctuelles en fin de formation

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40994/>

## Poursuite d'Etudes : Bac Pro Commerce/vente



**Taux de réussite 2025**  
**CAP EPC : 93.5%**

*Pour 20 candidats présentés*



**Taux de poursuite d'études**  
**après le CAP EPC 2024 : 61.5%**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'Etat allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 85.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion  
professionnelle 2024 : 100%**

**Même métier : 80%  
Autre métier : 20%**



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes**  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**  
**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**  
**Service Relations entreprises / recrutement : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**  
**Référent handicap / mobilité : 04.89.82.22.58**  
**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

**Pré-inscription :**



**contactcfa@ville-cannes.fr**



**facultedesmetiers.cannes.com**



**facultedesmetiersdecannes**



**faculte\_des\_metiers\_cannes**



**FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES**



**Erasmus+**