

## Le Lycée des Métiers des Services et du Commerce c'est aussi...



### Une Cafétéria :

Plus communément appelée la « Cafet » par les élèves, la cafétéria du lycée Marie Marvingt est un point d'accueil, de détente et de rencontre pour les lycéens.



### Le CDI :

Centre de Documentation et d'Information du lycée Marie Marvingt offre un vaste espace moderne, paisible, lumineux et fonctionnel.



### La Salle e-lorraine :

C'est un espace informatique comprenant 24 ordinateurs en libre accès. Un assistant d'éducation est présent en permanence pour accueillir,

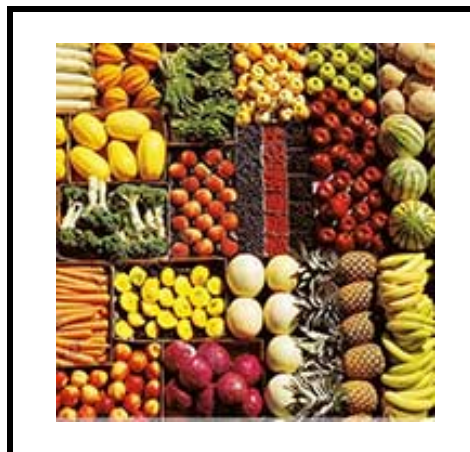
informer, écouter et guider les élèves qui le désirent.



### Restauration scolaire :

L'accès au restaurant scolaire est soumis à la possession de la carte Multipass validée par le service Intendance.

Horaires d'ouverture de la cantine : 11h30-13h



## Lycée des Métiers des Services et du Commerce Marie Marvingt



8, rue Jean Moulin  
54 5 10 TOMBLAINE

☎ : 03.83.29.90.90 📠 :  
03.83.29.91.09

<http://www.ac-nancy-metz.fr/pres-etab/marvingt/>  
adresse mail : ce. 0540061@ac-nancy-metz.fr



CAP

EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE

EN PRODUITS ALIMENTAIRES



8, rue Jean Moulin  
54 5 10 TOMBLAINE

☎ : 03.83.29.90.90 📠 : 03.83.29.91.09

<http://www.ac-nancy-metz.fr/pres-etab/marvingt/>  
adresse mail : ce. 0540061@ac-nancy-metz.fr



# CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE EN PRODUITS ALIMENTAIRES

Le titulaire du CAP « Employé de Vente Spécialisé en Produits Alimentaires » est en contact direct avec le client. Il l'accueille, le conseille et conclut la vente de produits alimentaires.

Il peut travailler aussi bien dans :

- Les magasins de détail : boulangerie, primeur, poissonnerie...
- Les rayons « produits frais » des grandes surfaces : poissonnerie, charcuterie/traiteur, fromages à la coupe, fruits et légumes.

## ⇨ CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	ENSEIGNEMENT GENERAL
- Nutrition/hygiène : règles d'hygiène, de conservation, notion d'hygiène alimentaire. - Environnement économique, juridique et social relatif au contexte de l'entreprise, aux activités professionnelles et à l'actualité. - Activité vente : * Réception des produits et mise en état de conservation * Suivi marchand des familles de produits alimentaires * Accompagnement de la vente * Vente	- Français - Mathématiques - Sciences Physiques - Anglais - Prévention Santé et Environnement - Education Physique et Sportive - Enseignement Artistique - Projet Pluridisciplinaire à caractère professionnel - Education Civique, Juridique et Sociale

## ⇨ VALIDATION DU DIPLOME

Le CAP « Employé de Vente Spécialisé en Produits Alimentaires » est validé par le contrôle en cours de formation (pas d'examen final ponctuel)

## ⇨ PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

La durée de la formation en milieu professionnel est de 16 semaines sur un cycle de 2 ans dont 8 semaines sur chaque année de formation.

## ⇨ QUALITES PROFESSIONNELLES

- Avoir le goût pour le contact humain, amabilité
- Avoir le sens de l'hygiène
- Etre soigneux, ordonné, avoir une bonne présentation
- Posséder les compétences adaptées en français et en mathématiques



## ⇨ SPECIALISATIONS POSSIBLES

- Vendeur(euse)- Conseil en produits bio
- Chocolatier(ière)-confiseur
- Pâtissier(ière)-glacier(ière)
- Boulanger(ère)
- Boucher(ère) Charcutier(ère) Traiteur



## ⇨ POURSUIVRE MES ETUDES...

Le CAP est un diplôme d'insertion professionnelle : **il débouche directement sur l'emploi.**

Orientation : Les meilleures élèves de CAP peuvent rejoindre le cycle de Baccalauréat Professionnel en 3 ans Métiers de la Relation aux Usagers et aux Clients. (Accueil, Commerce, Vente) au niveau de la 1<sup>ère</sup> Professionnelle.

## ⇨ LES FONCTIONS

Le titulaire du CAP Employé de Vente Spécialisé en Produits Alimentaires intervient dans les fonctions suivantes :

- Réception des marchandises,
- Approvisionnement du rayon,
- Réassortiment des rayons,
- Mise en place et présentation des produits,
- Animation du point de vente,
- Enregistrement des ventes...