

CAP Equipier Polyvalent du Commerce (matières pros) en alternance

CAP

100% en ligne

Alternance



Durée estimée*:
400h 12 mois



Lieu :
100% en ligne



Démarrage :
A tout moment de l'année



Certification :
Diplôme d'Etat Niveau 3 (CAP)

En partenariat académique avec **ESG**

Devenez un expert de la vente grâce à l'alternance et offrez une expérience client de qualité

En alternant formation et expérience en magasin, le CAP Équipier polyvalent du commerce vous prépare aux réalités du métier : gestion des stocks, mise en rayon, accueil client, encaissement... Vous êtes formé tout en pratiquant, au plus près des équipes et des clients. Grâce à cette immersion professionnelle, vous développez des compétences solides et directement opérationnelles. Une formation rythmée, concrète et professionnalisante pour entrer rapidement dans la vie active.

Vous serez capable de :

- Participer à la réception et le suivi des commandes fournisseurs
- Maîtriser l'approvisionnement et la mise en rayon des produits
- Lutter contre la démarque et participer aux opérations d'inventaires
- Conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat

Vous obtiendrez à l'issue de la formation : (?)



Diplôme d'État



CAP - Equipier polyvalent du commerce", de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, RNCP40994, décision de France Compétences le 30/06/2025, NSF 312



Diplôme

studi

&

ESG



(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

Le Diplôme Studi est un Diplôme d'école, il ne s'agit pas d'un Diplôme d'Etat, d'un Titre RNCP ou d'un Titre Professionnel reconnu par l'Etat.

Inclus dans votre formation :

- **Accompagnement méthodologique personnalisé par votre référent**
- **Accompagnement individuel de vos missions en entreprise**
- **Suivi pédagogique par nos formateurs experts**
- **Coaching carrière**
- **Cours écrits et vidéos à la demande et évaluations personnalisées**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles⁽¹⁾ en direct et replay**
- **Préparation spécifiques aux examens**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**

⁽¹⁾ Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

L'accès à la plateforme se fait en moyenne sous 14 jours après l'accord du financeur. Ce délai peut varier selon la typologie de financement.

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.
** Voir les CGV Studi

Programme détaillé

La réception et le suivi des commandes

Passer des commandes fournisseurs

- La notion de stock
- La rupture de stock
- Les quantités à commander
- L'inventaire
- Le bon de commande
- Les outils de transmission
- Le suivi de la commande
- Les outils et supports de communication
- Le circuit économique
- Les canaux de distribution
- L'entreprise externe
- L'entreprise interne

Réceptionner les marchandises

- La livraison
- La zone de réception
- Les règles d'hygiène et de sécurité
- La chaîne du froid
- La traçabilité
- La réglementation
- La sécurité du personnel
- Le règlement intérieur
- La gestion des anomalies
- L'enregistrement de la réception

Assurer le stockage de marchandises

- Hygiène et sécurité de la manutention
- Hygiène et sécurité de la manutention
- Les règles de la manutention
- Les engins et outils de manutention
- Les étiquettes de manutention
- Le mobilier de stockage
- L'organisation de l'espace en réserve
- Les règles de stockage
- Les règles de circulation
- La prévention des risques professionnels
- L'adressage
- Le développement durable

Préparer les commandes destinées aux clients

- Prélever et rassembler les produits
- Le conditionnement et l'emballage

La valorisation et l'approvisionnement

Gérer l'approvisionnement et le réassort des produits

- La cadence et la saisonnalité
- L'organisation de l'espace de vente
- Les familles de produits
- Les biens et les services
- Le mobilier
- La sécurité

- La rotation des produits
- Les dates de consommation
- La présentation marchande
- Le facing

Mettre en valeur les produits et l'espace

- Les facteurs d'ambiance
- L'implantation des produits
- L'action promotionnelle
- La mise en oeuvre d'une animation
- Le rangement et nettoyage des surfaces de vente

Assurer le conditionnement des produits

- Les fournitures et outils de conditionnement
- La TVA
- Le calcul du prix de vente
- La réglementation de la traçabilité
- Les organismes de contrôle

Installer et mettre à jour la signalétique du produit

- ILV et PLV
- L'étiquetage
- La production du consommateur

Lutter contre la démarque et participer aux inventaires

- La démarque
- Lutter contre la démarque

Le conseil et l'accompagnement du client

Préparer son environnement de travail

- La tenue professionnelle
- L'ergonomie

Accueillir le client

- Les bases de la communication
- La communication verbale et non verbale
- Les techniques de communication
- L'accueil
- Le climat de confiance

Accompagner le parcours client dans un contexte

- Le comportement du client
- Le comportement d'achat
- La demande du client
- Les étapes de la vente
- Conseiller le client
- Utiliser les outils d'aide à la vente
- La présentation des produits
- Les services associés
- Les documents de vente
- Les ventes additionnelles
- Le click and collect
- La livraison

Finaliser la prise en charge du client

- Les moyens d'encaissement
- Les procédures d'encaissement
- Les moyens de paiement
- Les opérations complémentaires
- La clôture de caisse
- La fidélisation des clients

Gérer les réclamations

La réclamation

Prévention Santé Environnement

L'individu responsable de son capital santé

- Le système de santé
- Le parcours de soins coordonnés
- Le sommeil et le rythme biologique
- La qualité du sommeil
- L'activité physique
- Le mouvement volontaire et la contraction du muscle
- Les modifications lors du travail musculaire et exercer une activité physique régulière
- L'alimentation adaptée à son activité
- Les addictions
- La prévention et la lutte contre les addictions
- La reproduction
- La contraception
- Les infections sexuellement transmissibles

L'individu responsable dans son environnement

- Les ressources en eau
- Les ressources en énergie
- Le bruit au quotidien
- Les risques majeurs

L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques

- Les acteurs et les organismes de prévention
- Le risque lié au bruit
- Le risque chimique

- Le risque mécanique
- Le risque électrique
- Les risques liés à l'activité physique du métier
- Les risques professionnels dans l'activité de travail
- Le risque biologique
- Le risque lié à l'ambiance thermique
- Le risque lié à l'ambiance lumineuse

L'individu acteur de prévention dans son milieu professionnel

- L'analyse d'un accident du travail
- Les accidents du travail et maladies professionnelles : enjeux et prévention
- La prévention des risques professionnels : consignes et dangers
- Le cadre juridique de la prévention
- L'égalité Femmes / Hommes
- Les risques psychosociaux et la qualité de vie au travail

Le secourisme

- Protéger, Examiner, Faire Alerter ou Alerter et Secourir
- Initiation aux gestes de premiers secours
- Initiation aux gestes de premiers secours chez l'enfant et le nourrisson

Modalités spécifiques Alternance - Niveau 3 (CAP) - Modalité : Alternance

Module Réussir mon alternance (durée estimée : 50h)

- Connaissance de l'alternance, des contrats, engagements réciproques, aides et modalités de suivi
- Citoyenneté, diversité et santé au travail.

Accompagnement et renforcement pédagogique, suivi du Career Center (durée estimée : 54h en moyenne)

- Un live interactif par semaine permettant de répondre aux questions des alternants et informations liées aux aides sociales, à la mobilité internationale, au handicap
- Suivi du CFA : entretiens tripartites pluriannuels

Métiers visés

- ▼ Employé / Employée de libre-service, de grande surface, de rayon
- ▼ Équipier
- ▼ Équipier de commerce
- ▼ Employé / Employée de commerce
- ▼ Vendeur en alimentation générale
- ▼ Vendeur en prêt-à-porter, en confection
- ▼ Équipier de vente
- ▼ Équipier de caisse
- ▼ Employé de libre-service caissier, caissier de libre-service, hôte de caisse
- ▼ Vendeur en produits frais commerce de gros ou de détail
- ▼ Vendeur en produits utilitaires

Modalités

Formation financée et rémunérée

Les frais de formation sont pris en charge par l'OPCO de votre entreprise et vous recevez un salaire mensuel qui augmente au fur et à mesure de votre formation.

Conditions d'admission :

Pour entrer en formation, le candidat doit :

- Etre âgé de 16 ans lors de la signature du contrat
- Etre âgé de 18 ans au 31/12 de l'année de l'examen

Diplômes/Titres dispensant des matières générales :

- CAP / BEP

OU

- CAP / BEP maritimes

OU

- CAPA / BEPA

OU

- RNCP niveau 4

OU

- Bac général / DAEU / examen spécial d'entrée à l'université

OU

- Certification d'un pays de l'UE, de l'Espace européen ou de l'Association européenne de libre-échange de niveau 4 CEC avec 1 épreuve en langue française

OU

- Certification d'un pays de l'UE, de l'Espace européen ou de l'Association européenne de libre-échange de niveau 4 CEC + qualification langue française A2 CECRL

Examen :

Mois d'examen : Mai, Juin

Lieu : En présentiel (centre d'examen de votre académie)

A l'issue de votre formation, vous présenterez l'examen CAP Equipier Polyvalent du Commerce dans un centre sélectionné par le Rectorat de votre région.

Les épreuves écrites et orales se déroulent de début mai à fin juin. Pour les épreuves orales, le calendrier varie en fonction des académies.

- EP1 – Réception et suivi des commandes : oral sur le lieu de stage sous réserve d'avoir rendu les 4 fiches relatives à cette épreuve auprès de son rectorat (20 min)
- EP2 – Mise en valeur et approvisionnement : pratique et oral sur le lieu de stage sous réserve d'avoir rendu les 4 fiches relatives à cette épreuve auprès de son rectorat (45 min)
- EP3 – Conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat : pratique et oral sur le lieu du stage (35 min)
- EG1 – Prévention-santé-environnement : écrit (1h)

Certification :

Certification : CAP - Equipier polyvalent du commerce", de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, RNCP40994, décision de France Compétences le 30/06/2025, NSF 312

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale

Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Validation par bloc de compétences :

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement.

La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Quelle que soit la forme d'examen choisie, les candidats préparant le certificat d'aptitude professionnelle par la voie de la formation professionnelle continue ou dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme préparé qui ont fait l'objet, au titre de la session en cours ou dans les cinq années précédentes, d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, y compris si elles ont été obtenues par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage, une attestation délivrée par le recteur d'académie reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

Equivalences et passerelles :

Il n'existe pas d'équivalences ou de passerelles pour ce CAP.

Poursuite d'études :

Après avoir obtenu le CAP - Equipier polyvalent du commerce, il est possible de :

- Soit intégrer directement le marché du travail
- Soit poursuivre vers un Bac Pro Métiers du commerce et de la vente (option A : animation et gestion de l'espace commercial ou option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale) ou un Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation ou BP Vente ou une Mention Complémentaire Cuisine (MC Vendeur-conseil en produits techniques pour l'habitat, MC Accueil dans les transports, MC Accueil Réception, MC sommelier).

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

Accompagnement spécifique alternance :

Un accompagnement renforcé, pensé pour les alternants

Le parcours d'un alternant ne ressemble à aucun autre, c'est pourquoi nous avons mis en place un suivi spécifique, dédié et renforcé pour répondre à ses enjeux particuliers. Dès son entrée chez Studi, chaque alternant réalise un test de positionnement pour évaluer ses acquis et lui proposer, si besoin, un parcours de remise à niveau individualisé. Un

onboarding personnalisé, animé par son chargé de suivi, lui permet de découvrir l'ensemble des services et des ressources utiles pour bien démarrer.

Tout au long de sa formation, il bénéficie d'un chargé de suivi alternance dédié, expert de l'alternance, à la fois sur les volets administratifs et pédagogiques. Ce référent s'adapte aux contraintes propres au rythme alterné et reste accessible à tout moment via son agenda en ligne.

Le suivi de l'alternant inclut également :

- des entretiens tripartites réguliers, menés avec le tuteur en entreprise, pour faire le point sur l'acquisition des compétences à l'aide d'une grille d'évaluation partagée ;
- un suivi continu de l'assiduité et de la progression pédagogique, permettant d'intervenir rapidement en cas de besoin, de proposer un coaching personnalisé ou de rebooster la motivation dans les phases de creux ;
- des contenus employabilité dédiés, pour préparer l'insertion professionnelle au-delà de la formation.

Ce dispositif global assure à chaque alternant un cadre solide et bienveillant, propice à sa réussite dans ce double défi que représente la formation en alternance.

Comment se déroule votre parcours en alternance avec Studi ?

Jusqu'à 11 semaines

2

DÉFINITION DU PROJET

Vous constituez votre dossier d'admission

- Vous êtes contacté(e) par un conseiller en formation avec qui vous réalisez un bilan d'orientation.
- Vous finalisez votre dossier d'admission avec son soutien.

4

SAS VERS L'ALTERNANCE*

Vous démarrez gratuitement votre formation

- Vous commencez à vous former de manière intensive jusqu'à ce que vous commenciez vos missions entreprise.
- Vous n'êtes pas rémunéré(e) pendant cette période de formation.
- Vous continuez à bénéficier de notre programme coaching alternance pour trouver votre entreprise d'accueil.

1

DÉFINITION DU PROJET

Vous candidatez

Vous candidatez à l'alternance et faites votre choix parmi une de nos formations en alternance du CAP à Bac+5.

3

PROGRAMME COACHING ALTERNANCE

Vous êtes admis(e)

- Vous profitez de notre programme coaching pour trouver votre entreprise d'accueil (accès à des milliers d'offres d'emploi en d'alternance, suivi de vos candidatures, coaching sur les techniques de recherche d'entreprise...).
- Vous prenez en main la plateforme d'apprentissage en ligne.
- Vous commencez à chercher votre entreprise d'accueil.

5

IMMERSION EN ENTREPRISE ET FORMATION EN ALTERNANCE

Vous démarrez dans votre entreprise d'accueil

- Dès que vous avez trouvé votre entreprise d'accueil, vous débutez votre immersion en entreprise et vous commencez à être rémunéré(e). Vous poursuivez votre formation en alternance selon le planning prévu.
- Votre rythme d'alternance, 4 jours en entreprise / 1 jour en formation est flexible et modulable pour s'adapter parfaitement aux besoins de votre entreprise.
- Dans l'éventualité où vous n'auriez pas trouvé d'entreprise d'accueil, Studi vous apportera un soutien financier pour continuer votre projet (sous conditions d'éligibilité et étude de votre dossier).

*Places limitées. Vérifiez votre éligibilité au "sas vers l'alternance" avec votre conseiller en formation.

La méthode **Studi**

- ✓ **Un suivi tripartite tout au long du parcours**
Vous n'êtes jamais seul : un accompagnement régulier est assuré entre Studi, votre entreprise et vous, grâce à des entretiens tripartites structurés pour suivre l'acquisition de vos compétences. Ce suivi est enrichi d'un accompagnement pédagogique de proximité, avec une réponse sous 48h ouvrées de nos formateurs experts.
- ✓ **Un accompagnement carrière sur-mesure**
Trouver votre entreprise, découvrir les bonnes pratiques en alternance, affiner votre projet professionnel : notre programme coaching vous aide à chaque étape, pour booster votre employabilité dès aujourd'hui et pour demain.
- ✓ **Une pédagogie concrète et immersive**
Parce que l'alternance, c'est du concret, nos formations s'appuient sur une pédagogie active : cas pratiques, mises en situation et contenus immersifs pour développer des compétences directement actionnables en entreprise.
- ✓ **Des ressources accessibles à tout moment**
Votre plateforme de formation est disponible 24h/24, sur web et mobile. Elle vous donne accès à une grande diversité de supports (cours écrits, vidéos à la demande, classes virtuelles, exercices corrigés) et aux licences elles dont vous avez besoin.
- ✓ **Une vraie communauté d'apprentissage**
Vous rejoignez une plateforme collaborative pour échanger, partager, poser vos questions et tisser des liens avec d'autres alternants et formateurs. Parce qu'apprendre, c'est aussi une aventure collective.
- ✓ **Des compétences à 360° avec Studi+**
En parallèle de votre formation principale, vous avez accès à des modules complémentaires pour aller plus loin : IA, outils bureautiques, langues, soft skills... autant d'atouts pour élargir votre profil et faire la différence sur le marché du travail.

Accessibilité handicap : Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à votre disposition via handicap@studi.fr