

Présentation du diplôme

LA FORMATION

Conditions d'admission :

Ce CAP se prépare en 2 ans après une classe de 3^{ème}, il faut avoir obtenu un avis favorable du conseil de classe de son établissement d'origine.

Qualités requises :

Imagination, esprit d'équipe, sens de l'organisation, volontarisme, esprit pratique, vivacité d'esprit, etc...

TENUE PARTICULIERE

Présentation: tenue de ville (pantalon ou jupe, chemise), chaussures de sécurité, hygiène irréprochable, cheveux attachés, etc...



CONTENU DE LA FORMATION & SAVOIR FAIRE A ACQUERIR

L'enseignement technologique et professionnel est organisé en 3 grands axes :

Option A (Produits alimentaires) :

- ✓ Réception des produits et mise en état de conservation.
- ✓ Suivi marchand des familles de produits alimentaires.
- ✓ Vente et accompagnement de la vente.

PFMP

(Période de Formation en Milieu Professionnel)

16 semaines d'insertion en milieu professionnel sont prévues sur les deux années de formation

Ces périodes font l'objet d'acquisition de compétences et gestes professionnels qui sont évalués conjointement avec le tuteur et comptent pour l'attribution du diplôme en fin de formation.

Ces périodes d'insertion professionnelle sont **OBLIGATOIRES**.

En terminale, 20 jours de stage sont effectués en insertion hebdomadaire.

Programmes de l'enseignement

Le programme de l'enseignement :

14 heures d'enseignement professionnel.

20 heures d'enseignement général.

Ce qui fera au total 34 heures d'enseignement.



Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle :

Les titulaires de ce diplôme travaillent dans tous les secteurs professionnels notamment :

Option A (Vente de produits alimentaires) :

- ✓ Vendeur ou employé de vente dans les boulangeries, pâtisseries, charcuteries, boucheries, commerce de primeurs épicerie, etc...

Le CAP est un diplôme d'insertion professionnelle.



LYCEE PROFESSIONNEL
COMMERCIAL et HÔTELIER
AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 27.92.60

Renseignements auprès du chef de travaux au 27.92.59

Mail: mperrin@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER



Employé de Vente Spécialisée
Option A : Produits
alimentaires

QAEZE Hnaga et HNAWANE Rosy
Seconde Bac-Pro Gestion Administration
2013

CAP EVS

