CAP EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE
Option A : Produits Alimentaires

RESTAURATION

RVAR/CUISINE

GRETA TOURISME HOTELLERIE

ALPES MARITIMES

Lycée Régional Hôtelier
et de Tourisme Paul Augier
163, boulevard René Cassin
B.P. 3145 06203 Nice Cedex 3

VAR

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme
Toulon-Provence-Méditerranée
7 rue des savonnières
83300 TOULON

CONTACT

Tél : 04-94-22-34-07
Mel : greta.tourismehotellerie-saintlouis@ac-nice.fr

OBJECTIFS

- Métier préparé : vendeur en produits alimentaires
- Généraux : obtenir tout ou en partie du diplôme et s'insérer dans l'emploi le plus durable possible.
- Spécifiques : acquérir les savoirs, savoir-faire, savoir être, savoir faire et compétences nécessaires à l'exercice des métiers de vendeur en produits alimentaires.

CONTENU

- Domaines professionnels :
  Technologie appliquée, vente S1, S2, S3, S4
  Vie sociale et professionnelle (et secourisme)
  Connaissance de l'entreprise
- Domaines généraux :
  Mathématique, sciences, français, histoire - géographie, langues
  Préparation à l'alternance et techniques de recherche d'entreprise

LIEU DE FORMATION

VAR:
Toulon

CALENDRIER

De septembre 2008 à juin 2009

DURÉE / COUT

Un itinéraire personnalisé de formation sera construit avec le stagiaire selon les validations antérieures prises en compte

DUREE HORAIRE ANNUELLE :

- En moyenne de 730 heures en centre
- 560 heures en entreprise

soit 16 semaines en alternance

PRIX : NOUS CONSULTER

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi, individuels pouvant attester :

- **Niveau 4ème /3ème souhaité ou niveau 2nd, 1ère, terminale sans diplôme professionnel**
- **Aptitudes dans le métier, aimer le contact**
- **Bonne présentation, capacité à travailler en équipe, ponctualité, respect des consignes**
- **Et ne pas présenter de contre indications médicales**

MÉTHODE, OUTILS

Nos enseignements se structurent autour des acquis du bénéficiaire:

- Positionnement ;
- Prise en compte des possibilités de VAE ;
- Individualisation du parcours de formation; Accompagnement personnalisé ;
- Pédagogie active; Outils interactifs ;
- Plateau technique spécialisé ;
- Formateurs et consultants diplômés habilités par le Ministère de l'Éducation Nationale.

ÉVALUATION ET VALIDATION

Contrôle en Cours de Formation pour toutes les épreuves