

# Présentation du CAP Employé de vente spécialisé option A

(Source : extrait du référentiel CAP EVS option A)

En point de vente spécialisé, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, conseille le client et conclut la vente. Il propose des services d'accompagnement de la vente et contribue à la fidélisation de la clientèle.

Par ailleurs il participe à la réception, à la préparation et à la mise en valeur des produits et, le cas échéant, à l'expédition.

## **Contexte professionnel**

Emploi concerné : vendeur ou employé de vente en produits alimentaires

Types d'entreprises : le titulaire du CAP EVS option A exerce ses activités dans les entreprises de commerce de détail, quelle que soit leur taille, à condition que la relation client-vendeur existe.

Par exemple :

- magasin de proximité, sédentaire ou non sédentaire,
- magasin de détail spécialisé,
- petite, moyenne ou grande surface spécialisée,
- îlots de vente des grands magasins.

Il peut s'agir :

- |  |  |
|--|--|
| - boulangerie                            | - charcuterie – traiteur                 |
| - boulangerie - pâtisserie               | - poissonnerie                           |
| - pâtisserie – chocolaterie - confiserie | - commerce de primeurs                   |
| - chocolaterie - confiserie              | - épicerie                               |
| - glacerie                               | - rayons « produits frais » de la grande |
| - boucherie - charcuterie                | distribution                             |
| - boucherie - triperie                   | - fromagerie - crèmerie                  |

Le professeur de Biotechnologies santé-environnement a en charge un enseignement évalué à travers l'épreuve EP2 – option A – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène.

Cette épreuve vise à apprécier la capacité du candidat à mobiliser ses compétences et connaissances professionnelles en vue de la réalisation de travaux relatifs au suivi des produits alimentaires

Les situations proposées, par le professeur de Biotechnologies santé-environnement, permettent d'évaluer la compétence professionnelle « Appliquer les règles d'hygiène et de conservation »(CO) et les savoirs associés « Méthodologie de la nutrition et de l'hygiène »(SO).