

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) « Primeur » est employé(e) au sein d'une entreprise de vente de fruits et légumes sous l'autorité d'un responsable. En autonomie, il/elle réalise des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Il/elle prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente. Il/elle est chargé(e) de la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits. Il/elle assure l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

OBJECTIFS

Le CAP Primeur permet d'exercer dans les commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires, dans les rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces... pour assurer l'approvisionnement, le stockage et la préparation des fruits et légumes. Le CAP Primeur prépare à la mise en valeur et la vente des fruits et légumes (activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal, de mise en place de l'étal et l'affichage...).

NIVEAU DE QUALIFICATION VISÉ

Niveau 3

PUBLIC

Tout public, de 16 à 29 ans, souhaitant exercer dans une entreprise de vente de fruits et légumes.

PRÉ-REQUIS

Pas de prérequis, si ce n'est la motivation de devenir Primeur.

DURÉI

2 ans en contrat d'apprentissage.

1 an en fonction du parcours.

RYTHME D'AITERNANCE

1 semaine en CFA / 3 semaines en point de vente Intermarché.

MODALITÉS D'ACCÈS

Sélection sur dossier (CV et LM) et sur entretien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques par des enseignants diplômés d'Etat, mise en pratique en plateaux techniques.

Mise en application au rayon primeur des points de vente Intermarché. Mise à disposition de ressources numériques via différents médias.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu et examen final.

COÛT DE LA FORMATION

Prise en charge totale de la formation et rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

LE PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français et Histoire-géographie, Mathématiques et Sciences physiques et chimiques, Enseignement moral et civique, Langue vivante, Education physique et sportive.

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes : Réceptionner les fruits et légumes - Stocker les fruits et légumes - Prendre soin des fruits et légumes - Préparer les fruits et légumes - Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille - Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples - Réaliser la fraiche découpe et d'autres préparations ;

Mise en valeur et vente des fruits et légumes : Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal - Mettre en place l'étal et l'affichage - Conseiller et orienter le client dans ses choix - Vendre des fruits et légumes - Gérer les opérations d'encaissement - Concourir à l'animation du point de vente.

APRÈS LA FORMATION

Accès à l'emploi chez un primeur, en grande et moyenne surface Intermarché. Perspectives d'évolution dans l'approvisionnement et gestion de stock.



CONTACT ET INSCRIPTION

itmai cfa ecoledesmetiers@mousquetaires.com