

CAP Primeur

Nouvelle formation
en apprentissage

Métiers/missions

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Prendre en charge de la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client.

Aptitudes professionnelles préconisées

- Capacité à travailler en autonomie comme en équipe
- Sens de l'organisation, rigueur et sens du détail
- Capacité d'écoute

Programme

Enseignements professionnels :

- Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes ;
- Mise en valeur et vente des fruits et légumes.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire - Géographie - Enseignement moral et civique ;
- Mathématiques - sciences physiques et chimiques ;
- Éducation physique et sportive ;
- Langue vivante.

Entreprises

- 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
- Dans les magasins de producteur en vente directe
- Dans les entreprises de gros en fruits et légumes
- Dans les entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes
- Dans les coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation de fruits et légumes
- Dans les entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes

Conditions d'admission

- Être âgé de plus de 15 ans
- Être titulaire du DNB/CFG ou niveau Troisième
- Sur entretien et dossier.

Alternance :

contrat d'apprentissage (ou de professionnalisation)

- Durée : 905 heures de formation sur deux ans
- En centre de formation : 1 à 2 jours par semaine
- En entreprise : le reste de la semaine
- Nombre de participants : de 8 à 25 maximum

Pédagogie

- Apports théoriques et pratiques - Enseignement général et professionnel - Mise en situation professionnelle
- Lieu de formation : Ensemble Baudimont à Arras

Examen

- Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mises en situation professionnelle.

Débouchés

- Le CAP débouche sur la vie active : commerces détail, rayon fruits et légumes des grande surfaces, grossistes, etc. Il est possible sous certaines conditions de poursuivre des études



Poursuites des études à Baudimont

- Titre Professionnel Employé de Commerce en magasin
- Bac Pro MCV option A et B
- CAP Cuisine ou CSCHR

