



CAP PRIMEUR

[Lien vers France Compétences](#)

UFA BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Être âgé.e 15 ans et de moins de 29 ans (sauf, si le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.)

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3^{ème}

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

À l'issue, le/la jeune sera capable de :

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Sera 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.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le CAP débouche directement sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études e, Titre Professionnel Employé Commercial ou Bac Pro MCV option A et B

CODE RNCP
37604
NOM CERTIFICATEUR
MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date de publication de la fiche
31/05/2023
Date d'échéance de l'enregistrement
31/08/2028



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences – validation totale ou partielle

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 20

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre échelonnées sur 24 mois
Alternance entre le centre et l'entreprise

• PROGRAMME

EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

EP2 – Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques

Français Histoire Géographie et enseignement moral et civique

Langue Vivante

Education Physique et sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 6577 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• 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

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION Nouvelle formation 2024 - 2026

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
NC	NC	NC	NC

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Soirées à thème

Expérience dans la filière Hôtellerie Restauration
Tourisme

Projets pédagogiques



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN
RELATION SERVICE
DÉVELOPPEMENT
CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE
DÉVELOPPEMENT
UFA BAUDIMONT:

Julie LECLERCQ
Quentin LEGROS