CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Primeur

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « 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.

Le contexte professionnel se caractérise par une évolution importante des conditions économiques, technologiques, réglementaires, scientifiques et des attentes sociétales :

- un consommateur de plus en plus curieux et exigeant, à la recherche de la qualité du produit et d'une relation personnalisée ;
- un marché concurrentiel et une offre en constante évolution nécessitant une adaptation permanente ;
- une utilisation généralisée des outils numériques dans les pratiques professionnelles et dans l'information et la communication notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- une réglementation évolutive, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé et du développement durable.

Débouchés

Le/la titulaire du CAP primeur est amené(e) à exercer un emploi dans le commerce des fruits et légumes.

Le/la titulaire du CAP primeur peut exercer dans :

- les commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires ;
- les rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces ;
- les magasins de producteur en vente directe ;
- les entreprises de gros en fruits et légumes ;
- les entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes ;
- les coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et légumes ;
- les entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Enseignements professionnels

- **La réception et le stockage des fruits et légumes :** Réceptionner les fruits et légumes ; Réaliser les opérations d'agréage ; Ranger les fruits et légumes reçus (en point de vente ou vers les différentes réserves); Effectuer la remballe ; Effectuer l'inventaire quotidien en utilisant le cas échéant les outils numériques ; Assurer les opérations de nettoyage des zones de réception et de stockage.
- **La sélection et la préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente :** Surveiller l'évolution de la maturité ; Affiner les fruits ; Contrôler la fraîcheur et valoriser les légumes ; Trier les fruits et légumes à proposer à la vente selon leur état ; Acheminer les fruits et légumes vers l'étal
- **La réalisation d'une offre complémentaire :** Couper et emballer des fruits et/ou des légumes de grosse taille afin d'en faciliter la vente ; Confectionner une corbeille de fruits et /ou de légumes ; Réaliser des créations artistiques simples avec des fruits et légumes (découpe, sculpture, décoration)
- **La réalisation de préparations spécifiques :** Réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits,, les soupes et les autres préparations
- **La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal :** Relever les températures des meubles réfrigérés, vérifier l'état de propreté et assurer le nettoyage de l'étal et du point de vente tout au long de la journée ; Disposer les fruits et légumes sur l'étal ; Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnel ; Assurer le réapprovisionnement de l'étal et adapter l'implantation du point de vente en cours de journée suivant les consignes
- **Le conseil client et la vente des fruits et légumes :** Accueillir le client en face en face ou autre forme ; Identifier les besoins du client ; Conseiller le client et argumenter sur les fruits et légumes ; Proposer et argumenter sur les services du point de vente ; Conclure la vente et suggérer une vente additionnelle
- **La tenue de caisse :** Réaliser les opérations d'ouverture de caisse ; Effectuer les pesées en utilisant les outils numériques adaptés ; Procéder aux encaissements en utilisant les outils numériques adaptés ; Prendre congés ; Réaliser Ces opérations de fermeture de caisse
- **La participation à l'animation du point de vente :** Participer à la conception d'une animation commerciale ; Installer les supports de publicité ; Contribuer à ranimation commerciale.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.
La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes, coeff. 7 (dont coeff. 1 pour Prévention Santé Environnement)
- Mise en valeur et vente des fruits et légumes. coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques–Sciences physiques et chimiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot (Privé) ***A***
Tarn-et-Garonne (82)
Castelsarrasin - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean de Prades (Public) ***I A***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*
Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse