



**Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est**

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - [www.cma-grandest.fr](http://www.cma-grandest.fr)

[contact@cma-grandest.fr](mailto:contact@cma-grandest.fr) - [www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr)

**Code(s) NSF :** 312 / 34504

**Code CPF :** Eligible

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

*Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat*

Mise à jour : 16/04/2025

### Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est\*/ou nous contacter

### Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun diplôme exigé

### Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

### Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)

**Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées**

**Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.**

### Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans.

### Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle ( ou CAP) PRIMEUR ; diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP 37604

### Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de réaliser les activités liées au métier de vendeur de fruits et légumes.

### Compétences visées et résultats attendus :

#### 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 fraîche 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

NOUVELLE FORMATION

## Lieu de formation & contact :

CMA Formation Épinal  
16 avenue Dutac  
88000 EPINAL  
Tél : 03 29 69 21 88  
Cmaformation-epinal@cma-  
grandest.fr

## Contenu :

Enseignement professionnel : Sciences Appliquées/PSE (Prévention Santé Environnement) Technologie/Pratique/Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement, Juridique et Social

Enseignement général : Français/Histoire-géographie-Enseignement Morale et Civique/ Langue vivante/Mathématiques/ Sciences physiques et chimie/ EPS

## Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

## Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

## Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

Evaluations formatives durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)

Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales ainsi que pour les épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**Coût de la formation :****12 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

- Nous contacter

**Equipements :**

Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (tableau interactif, projection)

Salles informatiques

Centre de ressources et espace de travail

Possibilité de restauration sur place (self)

**Participants :****10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

**Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

[cpla@cma-grandest.fr](mailto:cpla@cma-grandest.fr)

**Débouchés**

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.

**Possibilité de poursuites d'études :**

CAP Equipier polyvalent du commerce en 1 an

BAC Professionnel Métiers du commerce et de la vente  
Option Animation et gestion de l'espace commercial

**Qualification des formateurs :**

Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en vente et utilisation des fruits et légumes en alimentaire

Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

**Conditions générales de vente :**  
à consulter en flashant ce code



*Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)*