

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage
Aucun diplôme exigé

Statue :

Apprenti

Durée & accès :

- **sur 24 mois** : 24 semaines de cours sur 2 ans (804H en centre de formation et 2840H en entreprise)
- **sur 12 mois** : 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé (402H en centre de formation et 1420H en entreprise)
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année
- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions

De septembre à juin tous les ans

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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

Contenu :

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

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

Coût :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Équipements :

- 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)
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

cpla@cma-grandest.fr

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 semaines 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...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation 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, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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

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

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

NOUVELLE FORMATION



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

MÉTIER DE BOUCHE