



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

GRAND EST

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

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. PRIMEUR

04ENR_FIP_CAPPrimeur

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 : Juin 2026

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 :

9 mois : 402 h de formation en enseignement professionnel.
Complément d'enseignement général en fonction des besoins (après 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

Contenu :

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

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

NOUVELLE FORMATION

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/2

Lieu de formation & contact :

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

Coût de la formation :

15 €/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

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

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

