

P R I
M E
U R



PROMOTION 2022-2024

formée par les MOF Catherine et Jean-Luc BOTTI



**CAP
PRIMEUR**

FORMATION EN 2 ANS*

**Disponible en 1 an sous certaines conditions.*

CAP PRIMEUR

S'engager dans un CAP Primeur requiert une aisance relationnelle et de la rigueur. 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 et est chargé de la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits. Mais il / elle assure aussi l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe à la fidélisation du client.

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Sans limite d'âge.

- À partir de 15 ans, après la 3ème.
- À partir de 16 ans et jusqu'à 29 ans en contrat d'apprentissage.
- En contrat de professionnalisation, à partir de 30 ans.*

**selon le profil.*

Le diplôme

La formation est validée par l'examen du CAP Primeur dans le but d'exercer un emploi dans le commerce des fruits et légumes.



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- La réception et le stockage des fruits et légumes

Réception ; Opérations d'agréage ; Rangement ; Remballage ; Inventaire ; 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 la maturité des fruits ; Affinage ; Contrôle de fraîcheur ; Valorisation ; Tri ; Acheminement des produits vers l'étal.

- La réalisation d'une offre complémentaire

Coupe & emballage ; Confection de corbeille de fruits & légumes ; Créations artistiques (découpe, sculpture, décoration).

- La réalisation de préparations spécifiques

Réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits et /ou de légumes, les soupes et d'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 ; Disposer les fruits et légumes sur l'étal ; Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnel ; Réapprovisionnement de l'étal et adaptation de l'implantation du point de vente en cours de journée suivant les consignes.

- Le conseil client et la vente des fruits et légumes

Accueillir ; Identifier les besoins du client ; Conseiller 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
- La participation à l'animation du point de vente

Domaine général (uniquement pour la formation sur 2 ans)

- Mathématiques - Sciences
- Français - Histoire Géographie
- Anglais
- Education physique et sportive

Emploi type

Être Primeur nécessite de multiples compétences de la connaissance des fruits et légumes aux techniques de vente en passant par la sélection, la réglementation, l'affinage, la théâtralisation des étals...

Il / elle connaît la provenance des fruits et légumes, leur saisonnalité mais aussi leurs accords et comment les cuisiner.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

13 semaines de formation au
Campus de Groisy.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac pro cuisine
- Bac pro Commerce
- BP Arts de la cuisine

Renseignements & inscriptions sur :
www.campusdegroisy.com ou au 04 50 68 00 50