

CAP PRIMEUR

DIPLOME DE L'EDUCATION NATIONALE

RNCP : 37604  ICI CODE EN : 50031222 (NIVEAU 3)

CERTIFICATEUR MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE (DATE DE PUBLICATION 31/05/2023)

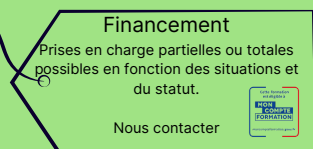


PUBLIC : Personne ayant le projet de travailler dans un commerce de fruits et légumes. Personne en activité ou non, de 16 à 29 ans révolus, demandeurs d'emploi âgé de 26 ans et plus, inscrits sur la liste des demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion. Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés et les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

PRE REQUIS : Niveau CAP minimum validé. Réussite aux tests d'admission.

MODALITES D'ACCES : Réunion d'information, entretien individuel de motivation, dossier de candidature, tests de positionnement et de sélection. Nous contacter pour RDV. **Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.**

Accessible aux personnes en situation de handicap (nous contacter pour une mise en lien avec notre référent handicap).



Durée : 18 mois
De Février 2026 à Septembre 2027
Formation de 462h à 602h*
*en fonction du positionnement initial et des acquis



*S'épanouir dans un métier en lien avec la nature, qui offre de multiples possibilités !
Sélectionner les produits, sublimer les fruits et légumes sur leur étals, les préparer et fidéliser le client grâce à votre qualité d'accueil et votre expertise métier !*

OBJECTIFS



- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage de la marchandise
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Garantir la tenue de l'étal et la présentation marchande de l'espace de vente
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente
- Réaliser l'encaissement et participer à la fidélisation des clients



MODALITÉS, MÉTHODES ET MOYENS

PÉDAGOGIQUES :

Formation multimodale (présentiel /distanciel)
Alternance de méthodes expositives, actives, interrogatives, co actives.

Moyens : plateau technique, supports informatiques, plateforme LMS, casque 360 RV, système vidéo, fiches synthèses, podcast...
Equipe pédagogique issue des métiers du commerce ET experte en fruits & légumes.
Recueil des besoins en amont de la formation.

CONTENU



Pôle 1 : Approvisionnement, stockage et préparation des fruits & légumes 147h

Réception des fruits et légumes, stockage, soin des produits
Préparation des fruits et légumes, réalisation de découpes et de l'emballage de fruits et légumes
Réalisation de corbeilles et de créations artistiques simples
Réalisation de la fraîche découpe et d'autres préparations

Pôle 2 : Mise en valeur et vente des fruits & légumes 238h

Réalisation des activités de contrôle et d'hygiène
Mise en place l'étal et de l'affichage
Conseil et orientation du client dans ses choix
Vente et gestion des opérations d'encaissement
Contribution à l'animation du point de vente

PSE (Prévention Santé Environnement) en fonction du diplôme antérieur 21h

Connaissance entreprise et prévention des risques 21h

Accompagnement et soutien en fonction des acquis 35h

Modalités d'évaluation des acquis :

Positionnement initial, évaluations formatives, sommatives (QCM, QUIZ, mises en situations professionnelles (débriefées), études de cas...), épreuves blanches, questionnaire final d'évaluation des acquis.

Livret d'accompagnement, suivis pédagogiques individuels, suivis en entreprise avec le tuteur.



Evaluation de la formation :

Questionnaire de satisfaction à mi parcours et en fin de formation.
Consultation de nos taux de satisfaction et de réussite sur notre site internet rubrique qualité.



Certification : Niveau 3 (CAP)

A l'issue de la formation, les candidates, les candidats sont présentés aux épreuves d'examen du CAP PRIMEUR et reçoivent un certificat de réalisation de formation. Les épreuves se déroulent selon le règlement d'examen du CAP PRIMEUR : Au verso

Obtention :

Obtention de la moyenne 10/20 aux épreuves professionnelles passées.

En cas de validation partielle, le bénéfice des notes obtenus est gardé pendant 5 ans.

Les métiers visés : Primeur, vendeurs de fruits et légumes

Les suites possibles : Participation aux concours de la profession, vie active, poursuite en BAC PRO...

INSERJEUNES



REGLEMENT D'EXAMEN CAP PRIMEUR

Certificat d'Aptitude Professionnelle PRIMEUR			Candidats			
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat)		Scolaires (établissements privés hors contrat)	
			Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités)		Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités)	
			Formation professionnelle continue (établissements publics)		Formation professionnelle continue (établissements privés)	
			Individuels, Enseignement à distance			
ÉPREUVES	Unité	Coef.	Mode		Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1- Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes	UP1	7 (2)	CCF (1)		Ponctuel Écrit, Pratique et oral	4 heures 30 (3)
EP2- Mise en valeur et vente des fruits et légumes.	UP2	6	CCF		Ponctuel Écrit, Pratique et oral	2 heures 20
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 – Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel Écrit et oral	2 heures 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel Écrit	2 heures
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 – Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel Oral	20 mn
EF1 - Épreuve facultative de langue vivante étrangère (5)	UF1		Ponctuel oral	20 min	Ponctuel Oral	20 min

Des dispenses sont possibles en fonction du diplôme antérieur obtenu : PSE, LV et matières générales
NOUS CONSULTER

- (1) Contrôle en cours de formation.
 (2) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.
 (3) dont une heure pour la prévention santé environnement.
 (4) ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.
 (5) Seuls les points excédant 10 sur 20 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

LE DEROULE DES EPREUVES PROFESSIONNELLES

Epreuve EP1 :

La candidate , le candidat doit gérer le stockage et la préparation des fruits et légumes.

L'évaluation se déroule en épreuve ponctuelle terminale (écrite -pratique) d'une durée de 3h30 :

- Une épreuve écrite d'1 heure sous forme d'étude de cas.
- Une épreuve pratique de 2 heures 30 qui se compose de 2 ateliers :
Atelier 1 de 30 minutes pour vérifier la maitrise des compétences liées à la réception des fruits et légumes et au stockage des fruits et légumes.
Atelier 2 de 2 heures pour vérifier la maitrise des compétences liées à la réalisation d'une corbeille, la réalisation de la fraiche découpe et la réalisation d'une autre préparation .

Epreuve EP2 :

Le, la candidat-e doit gérer la mise en valeur et la vente des fruits et légumes . L'évaluation se déroule en épreuve ponctuelle terminale (écrite, pratique et orale) d'une durée de 2h20 :

- Une épreuve écrite d'1 heure sous forme d'étude de cas
- Une épreuve pratique et orale d'1 heure 20 qui se décompose de 2 ateliers :
Atelier 1 d'1 heure pour vérifier la maitrise des compétences liées à la réalisation d'un étal (35 minutes), la réalisation du pancartage (5 minutes). A l'issue de ces 2 phases, le candidat devra justifier à l'oral du travail de l'étal et du pancartage.
Atelier 2 de 20 minutes pour vérifier les compétences liées à la réalisation d'une prestation de vente et d'une justification orale.



LES EPREUVES PRATIQUES sont évaluées par une commission d'évaluation composée d'un professeur ou formateur enseignant de la spécialité primeur et d'un professionnel du métier.