CAP PRIMEUR

Diplôme de niveau 3

Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie
Boucherie Charcuterie Traiteur
Cuisine Restauration
Fleurs
Vente
Coiffure
Mécanique Automobile

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.v e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 salles de cours
- 23 laboratoires techniques
- 1 centre de ressources
- 1 amphithéâtre

TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage
- 1 an en alternance après positionnement dans le cadre de l'individualisation des parcours (400 heures de formation, le reste en entreprise)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Titulaire d'un premier diplôme de Niveau 3 (CAP) ou supérieur (BP - Bac) toutes filières
- Formation plus particulièrement adaptée aux apprenants titulaires d'un diplôme d'une filière Commerce, Restauration et/ou Alimentation

LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuites de formation

- CAP Crémier-Fromager en 1 an
- CAP Cuisine en 1 an ou 2 ans
- CAP Pâtissier en 1 an ou 2 ans
- Mention complémentaire Traiteur
- Bac pro métiers du commerce et de la vente
- Bac pro technicien conseil vente en alimentation

Types d'emplois et débouchés

L'employé(e) qualifié(e), vendeur(euse) spécialisé(e) dans la filière distribution des fruits et légumes s'occupe de :

- La réception, le contrôle, le stockage des marchandises
- La préparation et la valorisation pour la mise en vente (étals, corbeilles, découpes)
- L'accueil, le conseil et la vente auprès de la clientèle

Dans les commerces de détail primeurs, magasins spécialisés et/ou marchés, les rayons fruits et légumes de grandes surfaces ou en centrales d'achat.

Nos indicateurs

Ouverture de la formation en septembre 2023.

41, rue du Pas des Heures, 27100 Val-de-Reuil
Accueil : 02 32 09 33 77
Contact : cfaie@cfaie.fr

Service recrutement
02 32 09 52 73 | 02 32 09 50 23
recrutement.apprentissage@cfaie.fr

www.cfaie.fr

LA FORMATION

Objectif

Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant.

Les qualités requises

- Maîtriser la relation client
- Être polyvalent et dynamique
- Faire preuve d'habileté
- Avoir une bonne condition physique : travail en position debout et port de charges
- Démontrer de la curiosité
- Maitriser les bases arithmétiques
- Avoir de bons repères géographiques
- Savoir travailler en équipe

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : 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 (jus de fruits et/ou légumes, soupes et autres préparations)

Bloc 2 : 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 des opérations d'encaissement
- Concourir à l'animation du point de vente

Culture professionnelle :

- Technologie professionnelle
- Prévention santé environnement
- Gestion
- Sciences appliquées
- Vente et environnement économique et juridique

Enseignement transversal

- Communication en situation professionnelle à l'oral et à l'écrit
- Calculs commerciaux appliqués au métier
- Anglais professionnel