



CAP PRIMEUR 2 ans

Prérequis

Aucun prérequis

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous

contacter : contact@emacformation.com)

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap

Mme BOUILLIE :

stephaniebouillie@emacformation.com

Qualités souhaitées :

Motivation

Curiosité pour les FRUITS et LEGUMES

Bonne organisation

Ponctualité et matinal

Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Niveau de diplôme : RNCP37604

Validation par blocs de compétences voir lien ci-dessous

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37604/>

Niveau 3 / Diplôme Éducation Nationale

Durée et Alternance

24 semaines/840 H

Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC

Du lundi au samedi en magasin

3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Apprentissage ou

professionnalisation. Autres dispositifs nous

contacter : contact@emacformation.com

Admission :

De septembre à janvier de la première année.

Sur dossier et entretien de motivation par l'enseigne.

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

Financement :

Formation pris en charge par OPCO

Tenue : 150 €

Matériel de découpe : 100 €

Matériel pédagogique : 50 €

Lieu de Formation:

EMAC :

14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis

Objectif de la formation

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

Les plus de l'EMAC :

L'expertise de nos formateurs en GMS

Les contacts avec les grossistes

Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers

La création d'Animation magasin par les alternants

La visite possible du pavillon Primeur du MIN de Rungis

Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne

Les visites en magasin par l'équipe pédagogique

Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

Débouchés professionnels :

Accès direct à l'emploi : Employé rayon produits frais

Avec l'expérience il ou elle a la possibilité de d'occuper un poste à responsabilité, comme adjoint ou chef de rayon en GMS

Rayon fruits et légumes de la GMS

Poursuite d'études

Bac Pro Commerce MCV

TP AMUM Assistant Manager Unité Marchande

CAP PRIMEUR 2 ans



BLOCS COMPÉTENCES

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 grosses tailles
- 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

Vente-commercialisation

- Organiser son poste de travail et l'espace de vente
- Préparer les supports de vente et d'information
- Réaliser les opérations liées à la vente
- Participer au service à la clientèle
- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Français :

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Éducation physique et sportive

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique

langue vivante

- Compétences de niveau A2 du CECRL
 - S'exprimer oralement en continu
 - Interagir en langue étrangère
 - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
- Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatif à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

CONTENU DE FORMATION

CONNAISSANCE PRODUITS
PRATIQUE PRIMEUR
APPLICATION CULINAIRE
ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
APPROVISIONNEMENT
COMMERCIALISATION / VENTE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
MATH SCIENCES
HISTOIRE GÉO
FRANÇAIS
ANGLAIS
PSE

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques / Apport théorique
Bilan de suivi de formation
Visite en entreprise

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de la GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS :

Évaluation en centre de formation et en entreprise
Examen Ponctuel

Pour nous contacter : Mail : contact@emacformation.com Tel : 01.89.13.33.61

Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées
Transport commun : Ligne 14 Chevilly- Larue puis 8 mn à pied
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis
Horaires : 8H00-17H00 du lundi au vendredi