



## CAP EMPLOYÉ PRIMEUR

Employé de vente en fruits & légumes  
Commerçant en fruits & légumes

VO.2 - AOÛT 2020



### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans  
840 heures de formation



### RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 semaine au CFA  
2 semaines en entreprise  
soit 12 semaines au CFA la 1ère année  
et 12 semaines au CFA la 2ème année,  
le reste du temps en entreprise.



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Fin de parcours  
En présentiel



### STATUT

Salarié rémunéré ou stagiaire de la  
Formation Continue



### COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite en apprentissage,  
possibilité de prise en charge en  
Formation Continue



### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap,  
sauf contre-indication. Nous consulter.



### CONTACT

Frédéric BORNE  
frederic.borne@cfablagnac.org  
05 62 74 73 72

### LE MÉTIER

Vous exercez dans les commerces de détail de fruits & légumes, les rayons fruits & légumes de la grande distribution, les magasins de producteurs, les grossistes...

Être primeur nécessite de multiples compétences, de la connaissance des fruits & légumes aux techniques de vente en passant par la sélection, l'affinage, la théâtralisation des étals, mais aussi l'innovation constante. Un métier proche des consommateurs où le contact humain est l'atout du primeur.

### PRÉ-REQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans révolus (dérogation : avoir terminé sa 3e et faire 15 ans dans l'année civile)

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits & légumes (réception, stockage, sélection, préparation, réalisation d'offres complémentaires et spécifiques...)

Mise en valeur et vente des fruits & légumes (présentation, conseil, vente, encaissement, animation)

### PROGRAMME DE LA FORMATION

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- français
- mathématiques
- histoire-géographie
- sciences physiques
- éducation civique
- éducation physique et sportive
- langue vivante

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Primeur (travaux pratiques et technologie)
- Hygiène
- Vente
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention, sécurité, environnement
- Cuisine (travaux pratiques) - Fleuristerie (travaux pratiques)
- Arts appliqués

### POURSUITE DE FORMATION

- Bac pro Technicien conseil vente en alimentation – option produits alimentaires
- Bac pro Métiers du commerce et de la vente (option A ou B)



#### CFA COMMERCE ET SERVICES

21 avenue Georges Brassens  
31700 Blagnac  
05 62 74 73 72  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)



L'expérience,  
ça se pratique