

CAP PRIMEUR

RNCP : 28809

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

NOUVEAU DIPLÔME : Première session 2021

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Employé-e de vente en fruits et légumes.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Gérer l'approvisionnement, le stockage, la préparation de la marchandise
- Mettre en valeur et vendre les fruits et légumes tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant travailler dans un commerce de détail de fruits et légumes, ou dans un rayon fruits et légumes de la grande distribution.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.
Possibilité d'effectuer la formation sur un an, si validation d'un diplôme de Niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars à Décembre.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Réceptionner et stocker les fruits et légumes
- Sélectionner et préparer la mise en avant des fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Réaliser une offre complémentaire
- Réaliser des préparations spécifiques
- Conseiller le client et vendre les fruits et légumes
- Tenir une caisse

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes
- Mise en valeur et vente des fruits et légumes

DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Français /Histoire/géographie, enseignement moral et civique

- Mathématiques et Sciences physique et chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

Le + de notre CFA :

- Module Apprendre à Apprendre pour la première année
- Module Techniques de Recherche d'Emploi pour la deuxième année
- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : en fin de parcours.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans, ou 1 an en fonction du parcours.

À partir de 420 heures/an.

1 semaine/ mois au CFA, en général.

SUITES DU PARCOURS

Bac professionnel Technicien conseil vente en alimentation.

Bac professionnel Métiers du commerce et de la vente.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Jérôme VINCENT

jerome.vincent@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

