



CAP PRIMEUR en 1 an

Code RNCP : 37604

NIVEAU 3

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

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
Gérer l'approvisionnement, le stockage et la préparation de la marchandise Mettre en valeur et vendre les fruits et légumes Respecter les règles d'hygiène et de sécurité Métiers visés : employé de vente en fruits et légumes	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne souhaitant travailler dans un commerce de détail de fruits et légumes ou dans un rayon fruits et légumes de la grande distribution	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être Titulaire d'un CAP, bac ou plus.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Avoir rendu le dossier d'inscription complet.	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Réceptionner, stocker, prendre soin et préparer les fruits et légumes Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples Mettre en valeur et vendre les fruits et légumes en respectant les règles d'hygiène	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	ACCUEIL		7
	EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes		
	EP1 - Pratique-techno	9	102
	EP1 - Cuisine	6	68
	EP1 - Sciences appliquées	2	23
	EP1 - Gestion appliquée	3	34
	EP1 - Chef d'œuvre	2	23
	EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes		
	EP2 - Sciences appliquées	2	23
	EP2 - Vente	3	34
	EP2 - Technologie professionnelle et mise en valeur et vente des fruits et légumes	3	34
	EG4 - Langue vivante obligatoire	1	12
	EG5 - PSE	2	23
Arts appliqués	1	11	
EPFE	1	12	
Total	35	406	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen Blanc réalisé en cours de formation puis Examen en fin de formation sous forme ponctuelle Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	Diplôme de niveau 3 CAP Primeur selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Bac professionnel Métiers du commerce et de la vente Titre professionnel conseiller de vente

DURÉE	EFFECTIFS
Durée un an Alternance 1 semaine en centre de formation / 2 semaines en entreprise	Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.