



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le **1^{er} résultat** attendu est l'emploi durable des personnes formées à l'issue du parcours en alternance de 2 ans.

Le **2^{ème} résultat** attendu est l'obtention du **CAP PRIMEUR** selon les modalités de reconnaissance du CAP décrites dans le Référentiel Education Nationale. L'obtention du CAP peut-être également obtenu partiellement.

Le **3^{ème} résultat** attendu est l'obtention d'une attestation de compétences.



MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Moyens :

- Dossiers d'apprentissage ;
- Mises en situation ;
- Outils de simulation ;
- Vidéoprojecteur ;
- Apprentissage en cuisine/Labo pédagogique ;
- L'ENT (environnement numérique du travail ;
- Salle informatique.

Méthodes :

- Méthode magistrale ;
- Méthode de la découverte ;
- Etude de cas ;
- Mises en situation professionnelle avec fruits et légumes.

Sag&form

50 avenue du Vieux Chemin de Saint-Denis

92390 Villeneuve La Garenne

Téléphone 01 47 31 19 46

<https://www.sagform.fr/>

NOS PARTENAIRES ENTREPRISES

MONOPRIX



Carrefour



NOS PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



CFA & Ecole des métiers de bouche
Formation Professionnelle



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP PRIMEUR

RNCP : 37604

Certification : Education Nationale

Date d'enregistrement : 31:05/2023

100%
De réussite
en 2023

100%
D'insertion
Pro en 2023

JANVIER 2024



PUBLIC & PRÉREQUIS

- Avoir 15 ans dans l'année civile du démarrage du contrat et avoir fini un cursus de collège ou avoir 16 ans minimum.
- Avoir un projet validé dans le secteur du Primeur
- Être de niveau 3ème ;



CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

- Travail tôt le matin
- Travail le week-end
- Travail dans le froid
- Port de charges lourdes



ACCESSIBILITÉS PERSONNES HANDICAPÉES

Formation et site accessible aux personnes en situation de handicap



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du CAP Primeur est amené(e) à exercer un emploi dans 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.



CONTENU DE LA FORMATION

Le programme comprend, conformément au référentiel de l'Education Nationale, les matières suivantes :

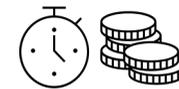
Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes :

- 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.

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 ;

L'apprenant a également pour objectif de maîtriser les domaines généraux du CAP : Français, Mathématiques, Physique-Chimie, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Education physique et sportive, Prévention-Santé-Environnement et Anglais.



DURÉE & TARIFS

- 2 ans – dont 420 heures de formation par an en centre (1 semaine par mois en moyenne) ;
- Formation dans le cadre d'un contrat en alternance ;
- Formation gratuite pour l'apprenant ;
- Prise en charge OPCO ;
- Salaire : % du smic selon âge.



MODALITÉS D'INSCRIPTION - DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscriptions en ligne sur www.sag&form.fr
- Réponse en 24/48 heures.
- Délais d'accès à la formation : 1 à 6 mois



TABLEAU DES RÉMUNÉRATIONS

Situation	16-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du Smic Soit 453,32€	43% du Smic, soit 721,95€	53% du Smic Soit 889,84€	100% du Smic, soit 1678,95€
2 ^{ème} année	39% du Smic Soit 654,79€	51% du Smic, soit 856,26€	61% du Smic Soit 1024,16€	100% du Smic, soit 1678,95€

TAUX DE REUSSITE - EQUIVALENCE PASSERELLE - SUITE DE PARCOURS :

- Taux de réussite au CAP PRIMEUR préparé à SAG&FORM : NC , Les résultats des épreuves des CAP PRIMEURS seront connus en Juillet 2023 ;
- Pas d'équivalence de niveau : Dispensé de repasser les matières générales sur d'autres CAP ;
- Suite de parcours :
 - Bac Pro Commerce