



Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

AU QUOTIDIEN

Spécialiste des différentes familles botaniques, le/la titulaire du CAP primeur connaît par cœur les caractéristiques et les secrets des fruits et légumes. Doué(e) d'un sens artistique, il/elle participe à leur mise en valeur pour offrir à sa clientèle un étal attractif et des produits de qualité optimale.

Il/elle s'assure des conditions de stockage et de conservation des fruits et légumes, dont il/elle gère toutes les étapes, de la réception à la vente. Par les conseils que le primeur apporte, c'est un vendeur qui contribue activement à dynamiser les ventes et à fidéliser la clientèle.

Formé(e) aux techniques de découpe et de cuisine, il/elle réalise si besoin des préparations saisonnières à base de fruits frais telles que des corbeilles, des jus de fruits ou à base de légumes (purées, soupes etc...). Enfin dans certains magasins, il/elle assure la facturation, l'encaissement et l'approvisionnement dont il/elle maîtrise toutes les filières.

COMPÉTENCES REQUISES



Les savoir-être

Posséder un sens artistique et créatif. Avoir la fibre commerciale. Être avenant et curieux.



Les savoir-faire

Maîtriser les différentes techniques de vente. Maîtriser les différentes filières d'approvisionnement : traditionnelle, courte, bio etc... Maîtriser le stockage et la conservation des produits. Maîtriser leurs préparations.



Les savoirs

Connaître les différentes variétés de fruits et légumes. Connaître les différents modes de préparations et/ou présentations. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

● PARCOURS

Titres/Diplômes	Durée	Lille
CAP Primeur	2 ans	✓
CAP Primeur connexe*	1 an	Ouverture prochaine

*Sous conditions de diplôme

● LES TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

Titulaire du CAP Primeur (Diplôme de niveau 3)

Le ou la titulaire du CAP Primeur travaille dans les commerces de détail de fruits et légumes, rayons fruits et légumes des petites, grandes et moyennes surfaces, magasins de producteurs, commerces de gros en fruits et légumes, coopératives, entreprises d'expédition, d'exportation ou d'importation de fruits et légumes.

Dans le respect des règles d'hygiène et de santé alimentaire, il/elle propose à ses clients des produits dont il/elle garantit la fraîcheur et les conditions optimales de stockage et de conservation.

● DÉBOUCHÉS

Le CAP Primeur permet de posséder les compétences nécessaires pour travailler comme vendeur de fruits et légumes dans une enseigne ou de créer sa propre entreprise de vente de primeurs.

● FORMATIONS PROPOSÉES

En alternance

Contrat d'apprentissage :

Jeunes âgés de plus de 16 ans ayant un niveau scolaire de fin de 3^{ème} et jusqu'à 29 ans révolus.

« Etudiant des métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il / Elle effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

Contrat de professionnalisation

En formation continue

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possible des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

