

CAP Primeur

Formation diplômante / en alternance. Code ROME : A0000



OBJECTIFS ET CAPACITÉS :

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Primeur » est employé(e) au sein d'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.

DURÉE :

2 ans, soit 840 heures = 420 heures/an.

ALTERNANCE :

1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises

PRÉREQUIS :

Etre âgé de 16 ans ou avoir terminé le premier cycle (3^{ème}).

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après signature du contrat avec l'employeur, de la convention CFA/Employeur et de l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers.

En formation continue : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

POURSUITES :

- BAC PRO Métiers du commerce et de la vente –opt. A, niveau 4 (2 ans)
- BTS Management commercial opérationnel (MCO), niveau 5 (2 ans)

ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : CAP Primeur.

Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans et un CAP blanc est organisé au 2^{ème} trimestre de la 2^{nde} année de CAP.

ACCESSIBILITÉ :



Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes handicapées. Un référent handicap est nommé pour l'accompagnement.

CONDITIONS TARIFAIRES :

Coût total : 9 000 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

% de réussite
aux examens

85,70% d'insertion
professionnelle

PROGRAMME sur 35 h :

➤ Enseignement Professionnel : 21 heures

EP1 : Approv, stockage, préparation fruits et légumes
 EP1 : Sciences appliquées
 EP2 : Mise en valeur et vente des fruits
 EP2 : Travaux prof.liés au suivi des produits
 EP2 : Arts appliqués
 EP2 : PSE
 EP3 : Sciences appliquées Ali, Hygiène, Equipements

➤ Enseignement général : 14 heures

EG1 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
 EG2 : Mathématiques - Physique/Chimie
 EG4 : EPS
 EG4 : Langue vivante / Anglais

MODALITES DE LA FORMATION :

Formation en présentiel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.
 Certains cours sont proposés en e-learning.
 Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo.

MOYENS HUMAINS :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
 Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
 L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
 Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
 L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.
 Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.
 La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
 L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Taux de rupture : après la 1^{ère} année : 000% / Après la 2^{ème} année : 000%
 Poursuite d'études en BAC PRO : 000%
 Pourcentage d'apprenants partis en mobilité : 000%

CONTACTS :

Admission / Contacter la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – cdm@cm-cahors.fr
 Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 184 600 039 000 38

