

CAP Primeur en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées, à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Il prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente. Il est chargé de la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits. Il assure l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

POLE 1 – APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PREPARATION DES FRUITS ET LEGUMES

La réception et le stockage des fruits et légumes : Réceptionner les fruits et légumes ; Réaliser les opérations d'agrèage ; Ranger les fruits et légumes reçus (en point de vente ou vers les différentes réserves) ; Effectuer la remballage ; Effectuer l'inventaire quotidien en utilisant le cas échéant les outils numériques ; Assurer les opérations de nettoyage des zones de réception et de stockage

La sélection et la préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente : Surveiller l'évolution de la maturité des fruits ; Affiner les fruits ; Contrôler la fraîcheur et valoriser les légumes ; Trier les fruits et légumes à proposer à la vente selon leur état ; Acheminer les fruits et légumes vers l'étal

La réalisation d'une offre complémentaire : Couper et emballer des fruits et/ou des légumes de grosse taille afin d'en faciliter la vente ; Confectionner une corbeille de fruits et/ou de légumes ; Réaliser un emballage de qualité, attractif et transportable ; Réaliser des créations artistiques simples avec des fruits et légumes (découpe, sculpture, décoration)

La réalisation de préparations spécifiques ; Réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits et /ou de légumes, les soupes et d'autres préparations

CHEF D'ŒUVRE (EP1): Se présenter : diplôme et spécialité préparés/ Relater la démarche utilisée pour conduire à la réalisation du chef-d'œuvre : objectifs, étapes, acteurs et partenaires, part individuelle investie dans le projet (s'il se rattache à un projet collectif, de sa part individuelle prise dans le projet.)/ Apprécier les points forts et les points faibles du chef-d'œuvre et de la démarche adoptée/ Faire ressortir la valeur ou l'intérêt que présente son chef-d'œuvre/ S'adapter à ses interlocuteurs et à la situation/ Emettre un avis ou ressenti personnel sur le chef-d'œuvre entrepris/ Mettre en avant la pertinence du chef-d'œuvre par rapport à la filière métier

POLE 2 – MISE EN VALEUR ET VENTE DES FRUITS ET LEGUMES

La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal : Relever les températures des meubles réfrigérés, vérifier l'état de propreté et assurer le nettoyage de l'étal et du point de vente tout au long de la journée ; Disposer les fruits et légumes sur l'étal ; Évacuer et trier les conditionnements et les déchets ; Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnel ; Assurer le réapprovisionnement de l'étal et adapter l'implantation du point de vente en cours de journée suivant les consignes

Le conseil client et la vente des fruits et légumes : Accueillir le client en face à face ou autre forme ; Identifier les besoins du client ; Conseiller le client et argumenter sur les fruits et légumes ; Proposer et argumenter sur les services du point de vente ; Conclure la vente et suggérer une vente additionnelle

La tenue de la caisse : Réaliser les opérations d'ouverture de caisse ; Effectuer les pesées en utilisant les outils numériques adaptés ; Procéder aux encaissements en utilisant les outils numériques adaptés ; Prendre congé ; Réaliser les opérations de fermeture la caisse

La participation à l'animation du point de vente : Participer à la conception d'une animation commerciale ; Installer les supports d'animation ; Contribuer à l'animation commerciale

ANGLAIS : Capter un message à l'oral, s'exprimer à l'oral en continu et interagir, lire et décoder un écrit, traduire un message écrit, s'exprimer à l'écrit, appréhender les contenus culturels et linguistiques.

MATHEMATIQUES : Statistique-Probabilités : Identifier, classer, hiérarchiser l'information ; exploiter et représenter des données ; interpréter un résultat statistique ; calculer des probabilités dans des cas simples/ **Algèbre- Analyse :** calculer la valeur numérique d'une expression littérale /Analyser des calculs commerciaux et financiers/ **Calculs numériques/** Rechercher, extraire et organiser l'information/ Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité./ Expérimenter./ Critiquer un résultat, argumenter

PHYSIQUE-CHIMIE : Sécurité : travailler en toute sécurité/ **Electricité :** caractériser et exploiter un signal électrique/ **Mécanique :** décrire le mouvement/ **Chimie :** caractériser une solution/ **Acoustique :** caractériser et exploiter un signal sonore/ **Thermique :** caractériser les échanges d'énergie sous forme thermique/ **Optique :** caractériser un signal lumineux

FRANÇAIS : Se dire, s'affirmer, s'émanciper, s'informer, informer, communiquer/ Rêver, imaginer, créer/ Dire, écrire, lire le métier/ Maîtriser la langue

HISTOIRE : Maîtriser et utiliser des repères chronologiques

Thème 1 : La France de la Révolution française à la Ve République : l'affirmation démocratique. **Thème 2 :** La France et la construction européenne depuis 1950

GEOGRAPHIE : S'approprier les notions d'espaces - Thème 1 : Transports et de mobilités. **Thème 2 :** Se situer dans un monde urbain divers : acteurs et enjeux

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Devenir citoyen, de l'École à la société/ Liberté et démocratie : Exercer sa liberté sans en priver les autres

EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE : S'entraîner à l'athlétisme, le biathlon, au cross, aux épreuves athlétiques combinées, à la natation de vitesse et de distance. Se familiariser avec les activités de pleine nature

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT : Devenir responsable de son capital santé ; responsable dans son environnement ; responsable dans son milieu professionnel ; S'impliquer dans la prévention des risques ; S'informer sur les modes de consommation et les prendre en compte dans ses démarches quotidiennes.

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. - Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la gestion la vente de primeurs et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

| | | | |
|---------------------------|-------------|-----------------------------|--|
| CAMPUS DES METIERS | Metz | Tel : 03 87 39 31 50 | 2 ans de septembre à juin de l'année n+2 |
|---------------------------|-------------|-----------------------------|--|

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit