



FICHE DIPLÔME

VENTE - COMMERCE

Réf : FL_VC_09

CAP PRIMEUR

Le(la) titulaire du Cap primeur valorise les produits frais qu'il(elle) réceptionne. Il(elle) accueille, conseille le client et vend ses produits. Il(elle) assure la gestion des stocks, prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement,
- Accueillir et conseiller les clients
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Travailler en commerce de détail.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'appropriier les sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et sécurité
- Suivre l'enseignement général
- Assimiler les principes de la gestion appliquée

En entreprise

- Accueillir et conseiller la clientèle,
- Gérer les stocks : réceptionner, stocker, manipuler et préparer les fruits et légumes avant leur mise en vente,
- Gérer les facturations et l'encaissement.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle,
- Parcours individualisé possible selon profils,
- Suivi des apprenants réalisé par le référent en formation, en centre et en entreprise,
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...),
- Mobilité européenne via ERASMUS+,
- Formation adaptable aux situations de handicap.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

BAC PRO COMMERCE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
Métiers
et de
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE

