



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Résumé du référentiel CAP Primeur

Sommaire

Introduction

Objectifs de formation

**Pôle 1 Approvisionnement, stockage
et préparation des fruits et légumes**

**Pôle 2 Mise en valeur et vente des
fruits et légumes**

Enseignements généraux

Conclusion



Introduction

Ce support est un résumé du référentiel conçu pour faciliter la lecture aux acteurs de la formation. Il peut servir à gérer de manière efficace les compétences nécessaires à les mettre en lien avec les métiers qui correspondent d'appui.

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées en qualité de primeur peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

Pôle 1 : « Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes».

Pôle 2 : «Mise en valeur et vente des fruits et légumes».

objectifs de formation

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de:

Réaliser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises

Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente

Tenir l'étal et la présentation marchande des familles de produits

Assurer le conseil, la vente l'encaissement et la fidélisation du client





centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Pôle 1 Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes



Les domaines d'activités du pôle "Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes"

La réception et le stockage des fruits et légumes

La sélection et la préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente

La réalisation de préparations spécifiques

La réalisation d'une offre complémentaire

La réception et le stockage des fruits et légumes

Compétences

- Réceptionner les fruits et les légumes
- Stocker les fruits et légumes

Tâches

- Réceptionner les fruits et légumes
- Réaliser les opérations d'agrégage
- Ranger les fruits et légumes reçus (en point de vente ou vers les différentes réserves)
- Effectuer la remballe
- 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

Compétences

- Prendre soin des fruits et légumes
- Préparer les fruits et légumes

Tâches

- Surveiller l'évolution de la maturité
- 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

Compétences

- Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille
- Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples

Tâches

- 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 des créations artistiques simples avec des fruits et légumes (découpe, sculpture, décoration)



La réalisation de préparations spécifiques

Compétences

Réaliser la fraîche découpe et d'autres préparations

Tâches

Réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits, les soupes et les autres préparations





centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Pôle 2 Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Les domaines d'activités du pôle "Mise en valeur et vente des fruits et légumes"

La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal

Le conseil client et la vente des fruits et légumes

La tenue de la caisse

La participation à l'animation du point de vente

La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal

Compétences

- Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal
- Mettre en place l'étal et l'affichage

Tâches

- 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
- 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

Compétences

- Conseiller et orienter le client dans ses choix
- Vendre des fruits et légumes

Tâches

- Accueillir le client en face en 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

Compétences

Gérer les opérations d'encaissement

Tâches

- 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 congés
- Réaliser les opérations de fermeture de caisse



La participation à l'animation du point de vente

Compétences

Concourir à l'animation du point de vente

Tâches

- Participer à la conception d'une animation commerciale
- Installer les supports de publicité
- Contribuer à l'animation commerciale



Enseignements généraux

Français,
Histoire-
géographie et
enseignement
civique et moral

Situer
chronologiquement
des grandes
périodes
historiques.
Nommer et localiser
un lieu dans un
espace
géographique

Mathématiques et
physique-chimie

Produire et utiliser
plusieurs
représentations des
nombres.

Éducation physique
et sportive

Apprendre à
entretenir sa santé
par une activité
physique régulière

Langue vivante

Utiliser des procédés
très simples pour
commencer,
poursuivre et
terminer une
conversation brève

Conclusion

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches, compétences et savoirs professionnels sont concernés et dans quel contexte. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.