



NIVEAU
3 · 4 · 5 · 6 · 7
RNCP

CAP PRIMEUR

FORMATION EN DEUX ANS
(1 AN SOUS CONDITIONS)



cifca

LE MÉTIER DE PRIMEUR

Véritable vendeur·euse spécialisé·e, le primeur accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des fruits et légumes. Il maîtrise les gestes professionnels et informe sur les variétés et la saisonnalité des produits.

LA FORMATION



Les objectifs

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises dans le respect des règles d'hygiène
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Assurer la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client



Au programme

Enseignement professionnel

- Approvisionnement, stockage des fruits et légumes
- Préparation des fruits et légumes
- Mise en valeur des fruits et légumes
- Vente de fruits et légumes

Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Sciences physiques - chimie
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

LES INFOS PRINCIPALES



Formation en alternance
3 jours toutes les 2
semaines au CFA



**Certificat d'Aptitude
Professionnelle**
reconnu par l'État



Formation en 2 ans
soit 920 h de formation
(ou en 1 an - 460 h de
formation, sous conditions)

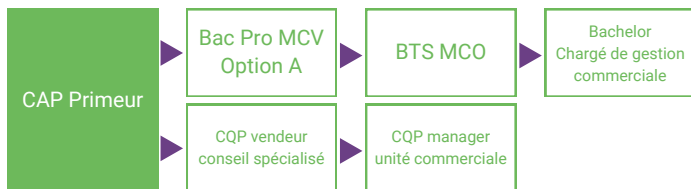


Une expertise métier
pour accompagner
l'apprenant en entreprise
et lors des cours pratiques

IDÉALE POUR...



Poursuivre ses études



Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur-euse en commerce de détail ou en rayon fruits et légumes des enseignes de la grande distribution
- Employé-e qualifié-e au rayon fruits et légumes en moyenne ou grande surface
- Employé-e dans une centrale d'achat de fruits et de légumes
- Préparateur-riche de fruits et de légumes dans une entreprise de fraîche découpe

UN DIPLÔME RECONNU

- Certificat d'Aptitude Professionnel Primeur
- Reconnu par l'État, inscrit au RNCP
- Réf RNCP : certifié de niveau 3, codes NSF 221 et 312, enregistré au RNCP le 01/08/2017 (fiche RNCP37607), **délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**

Nos établissements accueillent tout public
en situation de handicap.
Prenez contact avec l'un de nos référents
handicap.

POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



Version du 01/01/2024

NOUS CONTACTER



01 55 26 39 70



contact@cifca.fr



NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes
75018 Paris



Marx Dormoy



Rosa Parks



Place Hébert

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage