



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

Guide du tuteur Maitre d'apprentissage de l'apprenti en CAP Primeur





Présentation du CIFCA

Le centre interprofessionnel des commerces de l'alimentation (CIFCA) est une association qui regroupe les organisations professionnelles représentatives au plan national des métiers du commerce de l'alimentation. C'est aussi le seul CFA commercial de référence dans son périmètre d'intervention.

Le CIFCA offre aux jeunes des formations diplômantes dans les métiers de l'alimentation du CAP au BTS, les formations constituent un cursus couvrant tous les emplois de la branche professionnelle, du vendeur spécialisé au responsable d'une unité commerciale.



La formation en entreprise

La formation en entreprise doit permettre à l'apprenti d'acquies des « savoir-faire ». L'employeur peut lui confier des tâches permettant d'exécuter des opérations ou des travaux conformes à une progression annuelle. L'objectif est de permettre à l'apprenti de compléter sa formation en recourant à des équipements ou des techniques propres au métier et d'impliquer les collaborateurs de l'entreprise dans la transmission des savoirs et des savoir-faire.

Pour le CAP Primeur, le maître d'apprentissage devra principalement aider l'apprenti à :

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises.
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente.
- Tenir de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits.
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente et l'encaissement.

La formation au CFA

La formation au CFA est organisée sur une durée de deux ans et pour y accéder il faut avoir au minimum 16 ans ou un niveau scolaire de fin de 3^{ème}.

La formation au CFA est divisée en deux domaines :

Les épreuves professionnelles sont composées de

- **EP 1** : Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes (coef. 7 dont 1 pour la Prévention Santé Environnement PSE).
- **EP 2** : Mise en valeur et vente des fruits et légumes (coef.6)

Les épreuves générales sont composées de:

- **EG 1** : Français, l'histoire-géographie et enseignement moral et civique (coef. 3)
- **EG 2** : Mathématiques-sciences physiques et chimiques (coef. 2)
- **EG 3** : Education Physique et Sportive (coef. 1)
- **EG 4** : Langue vivante (coef. 1)
- **EF** : Langue vivante facultative



En entreprise : Les tâches pouvant être confiées à l'apprenti

L'approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

- Réceptionner les produits,
- Stocker les fruits et légumes,
- Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille,
- Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples,
- Réaliser la fraîche découpe et d'autres préparations.

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,
- Acheminer les fruits et légumes vers l'étal.

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

- Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal,
- Mettre en place l'étal et l'affichage,
- Conseiller et orienter le client dans ses choix,
- Vendre des fruits et légumes,
- Gérer les opérations d'encaissement
- Concourir à l'animation du point de vente.

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,
- Réaliser les opérations de fermeture la caisse.



Le règlement d'examen

Epreuve n°1 : Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes (coefficient 7 dont 1 pour la Prévention Santé Environnement PSE)

Objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier les capacités de vendeur de votre apprenti, c'est l'épreuve reine du métier. Le maître d'apprentissage ou le tuteur veillera donc à ce que son apprenti effectue des tâches liées à l'approvisionnement, le stockage et la préparation des fruits et légumes. Les situations proposées permettent d'évaluer:

- La sélection et la préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente,
- La réalisation d'une offre complémentaire,
- La réalisation de préparations spécifiques

L'approvisionnement et le stockage.

Comment se déroule l'épreuve?

L'EP 1 (4h 30mn) est composée d'une partie écrite et d'une partie pratique, elle mobilise trois enseignements de culture Professionnelle (technologie professionnelle, gestion et sciences appliquées) ainsi que deux ateliers pratiques. L'évaluation de la Prévention Santé Environnement (PSE) est incluse dans cette épreuve. L'EP 1 se déroule ainsi:

- Une partie écrite d'une heure répartie en trois sous parties, la technologie professionnelle (30 minutes), les sciences appliquées (15 minutes) et la gestion appliquée (15 minutes).
- Une partie pratique de 2 heures 30 minutes est répartie en deux ateliers. Le premier (30 minutes) a pour objectif de vérifier la maîtrise de l'approvisionnement, du stockage et de la préparation des fruits et légumes. Le second (2 heures) consiste à réaliser une corbeille avec une justification orale auprès d'un jury, à concevoir une fraîche découpe basée sur 3kg de marchandises et à réaliser une autre préparation (smoothies...).

PSE : Son évaluation est composée d'une épreuve écrite d'une heure sur le programme de l'année en cours.



Le règlement d'examen

Epreuve n°2 : Mise en valeur et vente des fruits et légumes (coefficient 6)

Objectifs de l'épreuve:

Cette épreuve a pour but de vérifier la capacité du candidat à mobiliser ses compétences et connaissances professionnelles en vue de la mise en valeur et la vente des fruits et légumes.

Les situations proposées permettent d'évaluer les domaines suivants:

- 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.

Comment se déroule l'épreuve?

L'EP 2 (2h 20mn) est composée d'une partie écrite et d'une partie pratique, elle mobilise trois enseignements de culture Professionnelle (technologie professionnelle, gestion et sciences appliquées) ainsi que deux ateliers pratiques. L'EP 2 se réalise de la manière suivante:

- Une partie écrite d'une heure répartie en trois sous parties, la technologie professionnelle (30 minutes), les sciences appliquées (15 minutes) et la gestion appliquée (15 minutes). Une question obligatoire sur la participation à l'animation du point de vente est incluse dans cette partie.
- Une partie pratique d'une heure 20minutes est répartie en deux ateliers. Le premier (1 heure) a pour objectif de vérifier la maîtrise de la réalisation d'un étal, le pancartage et la connaissance des produits avec une justification orale auprès d'un jury. Le second (20 minutes) consiste à réaliser un acte de vente et d'encaissement (10 à 15 minutes) et à réaliser une auto-analyse avec le jury (5 à 10 minutes).



Le règlement d'examen

Les épreuves générales : Français; Histoire-Géographie et enseignement moral et civique; Mathématiques-Sciences physiques et chimiques; Education physique et sportive; Langue vivante

Objectif des épreuves :

- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique (coef 3) : Ces épreuves permettent de contrôler les qualités de lecture et d'analyse des textes documentaires, fictionnels, de documents iconographiques, de nature historique et géographique.
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques (coef 2) : L'évaluation permet de vérifier l'aptitude des candidats à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence.
- Education Physique et Sportive (coef 1) : L'évaluation permet de réaliser une performance motrice maximale.
- Langue vivante (coef 1) et langue vivante étrangère facultative: elles mesurent la connaissance d'une langue étrangère.

Comment se déroulent les épreuves?

- Français et Histoire-Géographie : L'évaluation en français est écrite et dure 2 heures, le candidat devra répondre à des questions sur un texte. En histoire-géographie, l'apprenti réalisera deux dossiers en histoire et en géographie accompagnés d'une soutenance orale.
- Mathématiques-sciences : En mathématique, l'épreuve est écrite et dure 30 minutes. Pour l'évaluation en physique-chimie, l'épreuve est faite sous forme de travaux pratiques de 30 minutes.
- Education Physique et Sportive : l'évaluation est composée de 3 activités sportives.
- L'épreuve facultative en langue vivante : C'est une évaluation orale de 20 minutes sur des textes à exploiter.



Le contrat d'apprentissage

C'est un contrat de type particulier régi par les lois, règlements et conventions collectives du travail dont la finalité est de fournir à l'apprenti (e) une formation générale, théorique et pratique afin d'obtenir une qualification (diplôme national) et une expérience professionnelle. Il est assigné à l'employeur, à l'apprenti et aux parents de l'apprenti si celui-ci est mineur puis visé par le CFA et enregistré par la Direction Départementale du Travail et de l'Emploi (D.D.T.E). Le temps passé au CFA est compris dans le temps de travail pour lequel l'apprenti est rémunéré.

Bénéficiaires du contrat d'apprentissage

Cette formation s'adresse à tous les jeunes âgés de plus de 16 ans ayant un niveau scolaire de fin de troisième. Néanmoins, une dérogation d'âge (15 ans) est généralement accordée aux jeunes titulaires d'un certificat de scolarité de fin de classe de troisième.

Rémunération

La rémunération est calculée en fonction du smic de l'année en cours. De plus, il n'y a pas de charges sociales et le salaire brut est égal au salaire net.

Age de l'apprenti	Année d'exécution du contrat d'apprentissage		
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
Inférieur à 18 ans	27%	39%	55%
De 18 ans à 20 ans	43%	51%	67%
De 21 ans à 25 ans	53%	61%	78%
26 ans et plus	100%	100%	100%

Les exonérations et aides financières



- L'Etat verse un forfait de 4400€ à la première année du contrat si l'apprenti recruté est âgé de moins de 18 ans à la date de conclusion du contrat pour les entreprises de moins de 11 salariés,
- Les Régions versent une cotisation de 1000€ minimum par année de formation pour les entreprises de moins de 11 salariés,
- Un crédit d'impôt est accordé aux entreprises qui ont employé des apprentis pendant au moins un mois. Il s'élève à 1600 euros par an au prorata de la durée du contrat,
- L'État prend en charge la totalité des cotisations patronales et salariales, à l'exception des cotisations d'accidents du travail et maladies professionnelles et de retraite complémentaire,
- L'AGEFIPH verse une aide de 1500€ à 9000€ à la conclusion du contrat à tout employeur qui a embauché un apprenti en situation de handicap.



Le rôle du CFA

Le rôle du CFA vis à vis des entreprises

- Fournir les documents pédagogiques nécessaires au tuteur désigné dans l'entreprise,
- Entretenir une liaison avec les entreprises,
- Contrôler l'assiduité et le sérieux de l'apprenti,
- Coordonner les actions avec l'entreprise, en particulier avec le maître d'apprentissage,
- Aider le chef d'entreprise dans la recherche d'un futur apprenti.
- Diffuser aux entreprises tous les documents pédagogiques utiles à la progression;
- Etablir une progression de formation pratique, dans le cadre du programme défini.

Le rôle du CFA vis à vis de l'apprenti

- Fournir aux jeunes travailleurs une formation générale de qualité en vue de compléter la formation pratique acquise au sein de l'entreprise,
- Dispenser des cours dans les meilleures conditions matérielles, avec des enseignants et des professionnels de qualité,
- Organiser nos formations de façon à ce que chaque diplôme puisse à la fois permettre l'emploi immédiat ou la poursuite d'études,
- Aider les jeunes diplômés dans la recherche d'un futur emploi ou d'une formation complémentaire,
- N'engager une formation que si nous sommes en capacité de garantir un excellent taux d'insertion professionnelle aux apprentis qui nous ont fait confiance.



Rôle du tuteur en entreprise

- Désigner un maître d'apprentissage ou en assurer lui-même le rôle,
- Accueillir l'apprenti,
- Transmettre les compétences nécessaires,
- Verser un salaire à l'apprenti,
- Suivre l'apprenti et l'évaluer via le livret NetYParéo,
- Fournir à l'apprenti une activité cohérente avec la formation,
- Faire respecter à l'apprenti les usages nécessaires à l'activité professionnelle et lui procurer toutes les meilleures conditions matérielles de travail.



Rôle de l'apprenti

- Travailler dans l'entreprise au même titre que les autres salariés,
- Respecter le règlement interne de l'entreprise,
- Effectuer les tâches qui lui seront confiées,
- Avoir un comportement de futur professionnel,
- Suivre tous les enseignements et activités pédagogiques du CFA,
- Se présenter aux examens en vue de l'acquisition du diplôme,
- Tenir à jour son livret NetYParéo.



Le livret NetYParéo

C'est une plateforme dématérialisée contenant le carnet de liaison qui décrit l'ensemble des informations permettant de suivre l'évolution de l'apprenti. Le livret NetYParéo a pour but de suivre, d'informer et d'évaluer l'apprenti via un accès internet sécurisé par un identifiant et un mot de passe. Pour le maître d'apprentissage, ce livret permet de faire un suivi régulier de l'apprenti, de vérifier ses absences et de suivre son calendrier. Pour l'apprenti, cette plateforme permet d'accéder aux évaluations faites et de prendre connaissance de sa progression tant dans l'entreprise que dans sa formation. Ce dernier doit également veiller à ce que l'employeur mette à jour les informations sur la plateforme.



Les contacts du CFA CIFCA



Accueil téléphonique : de 8h00 à 18h00

01 55 26 39 70 Fax. : 01 55 26 39 71

Responsable pédagogique : François MARCHIER

Conseillé principal d'éducation : Mohamed NEKI

Assistant administratif : Salem DADACHE