



CAP PRIMEUR

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37604/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

37604

CERTIFICATEUR

MINISTRE DE
L'EDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

DATE DE
PUBLICATION DE LA
FICHE

31/05/2023

DATE D'ÉCHÉANCE
DE
L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

• PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3ème, Accessible via VAE <http://www.vae.gouv.fr>

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le/la jeune sera capable de :

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

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

Sera en charge de 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.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le CAP débouche directement sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études e, Titre Professionnel Employé Commercial ou Bac Pro MCV option A et B



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel –
Mise en situation professionnelle

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences – validation totale ou partielle

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 20

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre échelonnées sur 24 mois

Alternance entre le centre et l'entreprise

• PROGRAMME

EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

EP2 – Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques

Français Histoire Géographie et enseignement moral et civique

Langue Vivante

Education Physique et sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 6577 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Dans les commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires

Dans les rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces

Dans les magasins de producteur en vente directe

Dans les entreprises de gros en fruits et légumes

Dans les entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes

Dans les coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation de fruits et légumes

Dans les entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco :

handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études
NC	NC	NC
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux d'insertion professionnelle en lien	
NC	NC	

* NC Non Concerné

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage

Soirées à thème

Expérience dans la filière Hôtellerie Restauration Tourisme

Projets pédagogiques

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENT

DU CFA :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT

UFA BAUDIMONT

Julie LECLERCQ

Quentin LEGROS

4800