

CAP PRIMEUR

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE , DE PROFESSIONALISATION

Code diplôme :50031222 RNCP : 28809

Descriptif :

Le-la titulaire du diplôme «CAP Primeur» est employé-e au sein d'une entreprise de vente de fruits et légumes sous l'autorité d'un responsable.

Activités visées :

En autonomie, il-elle réalise des opérations liées à l'approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes, mise en valeur et vente des fruits et légumes.
L'ensemble des activités doit être effectuée dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Il-elle assure l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe à la fidélisation du client.

Pour s'inscrire : Entretien de motivation, signature d'un contrat d'apprentissage dans les 3 mois qui suivent le début de la formation, ou de professionnalisation.

Conditions d'admission :

En apprentissage :

Atteindre la fin du cycle 4 (sortie du niveau 3eme) ou avoir entre 16 et 29 ans.

En contrat de professionnalisation :

Avoir entre 16 et 29 ans.

Statut :

Salarié-e d'une entreprise
Rémunération : cf verso

Durée de la formation : 2 ans

420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, la personne en formation est salariée de l'entreprise.
La formation fait l'objet d'un contrat entre la personne en formation et son employeur.

Possibilité d'adapter la durée après un positionnement (1 an soit 420h).

Modalités d'accès : cf site internet

Formation accessible aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours

Le contenu de la formation :

Répartition horaire : cf verso
Alternance d'enseignement général et professionnel
Création d'un chef d'œuvre

Méthodes et outils pédagogiques :

Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu
Interventions de professionnels du secteur
Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise

Modalités d'évaluation :

Des évaluations régulières /entraînements pour évaluer la progression d'acquisition des compétences
Contrôle continu tout au long du parcours de formation

Modalités d'examen : 100% CCF

Enquêtes de satisfaction 2 fois par an

Le diplôme préparé : Le CAP

Diplôme de niveau 3 Diplôme d'état de l'enseignement professionnel délivré par le Ministère de l'Education Nationale

Les objectifs de la formation :

Acquérir les compétences nécessaires pour assurer les fonctions de primeur.

Valider le diplôme.

Les débouchés :

Poursuite de formation

Bac pro

Vie active :

Travailler en tant que salarié-e qualifié-e dans des entreprises du commerce.

Modalités financières :

Adhésion à l'association, possibilité de pension ou demi-pension (nous contacter).

Financement par OPCO (nous contacter).

Tableaux de rémunération en fonction du contrat :

Rémunération en Contrat apprentissage	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et +
1ere année	27%	43%	53%	100%
2eme année	39%	51%	61%	
3eme année	55%	67%	78%	

Rémunération en contrat de professionnalisation	Moins de 21 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et +
Niveau inférieur au BAC PRO	55%	70%	100% ou 85% rémunération conventionnelle
Niveau égal ou supérieur au BAC PRO	65%	80%	

Contenu de la formation

Répartition horaire :

Disciplines	Nombre d'heures total	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
<u>Enseignements généraux</u>		
Français Histoire-géographie-Enseignement moral civique	60	60
Mathématiques –Physique-chimie	60	60
LV1 : Anglais	24	24
EPS	36	36
<u>Enseignements professionnels</u>		
Gestion de l'alternance et accompagnement personnalisé	32	32
Modules professionnels : Pole 1 : approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes dont PSE Pole 2 : Mise en valeur et vente des fruits et légumes Utilisation des NTIC	188	188
Réalisation d'un chef d'oeuvre	20	20
Total	420	420

2021-2022