



APPRENTISSAGE

Code diplôme : 50031222 RNCP : 28809

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, dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de 2 ans.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Acquérir** les compétences nécessaires pour assurer les fonctions de primeur
- **Valider** le diplôme

EXEMPLES D'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

CONDITIONS D'ADMISSIONS

- En apprentissage : atteindre la fin du cycle 4 (sortie du niveau 3ème) ou avoir entre 16 et 29 ans
- Statut : salarié-e d'une entreprise

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

L'ÉTABLISSEMENT

- Internat et restauration sur place
- Navette quotidienne depuis la gare de Saint-Rambert-d'Albon

L'ensemble de nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation (nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

420h 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 d'apprentissage entre la personne en formation et son employeur

Possibilité d'adapter la durée de formation après un positionnement

DIPLÔME PRÉPARÉ

Le **CAP**

Diplôme de niveau 3
Diplôme d'État de l'enseignement professionnel délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale





APPRENTISSAGE

Code diplôme : 50031222 RNCP : 28809

RÉPARTITION HORAIRES

Disciplines	Nombre d'heures total	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignements généraux		
Français Histoire-géographie-Enseignement moral civique	60	60
Mathématiques –Physique-chimie	60	60
LV1 : Anglais	24	24
EPS	36	36
Enseignements professionnels		
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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Des évaluations régulières / entraînements pour évaluer la progression d'acquisition des compétences

Contrôle continu tout au long du parcours de formation

Enquête de satisfaction 2 fois par an
100% CCF (pas d'épreuves terminales)

POUR S'INSCRIRE

Entretien de motivation
Signature d'un contrat d'apprentissage dans les 3 mois qui suivent le début de la formation

MODALITÉS FINANCIÈRES

Adhésion à l'association
Possibilité de pension ou demi-pension (nous consulter).

Financement par OPCO (nous consulter)

RÉMUNÉRATION

apprentissage

Rémunération en Contrat apprentissage*	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% SMIC**	43% SMIC**	53% SMIC**	100% SMIC**
2 ^{ème} année	39% SMIC**	51% SMIC**	61% SMIC**	
3 ^{ème} année	55% SMIC**	67% SMIC**	78% SMIC**	

* Le taux de rémunération ne peut en aucun cas être inférieur, le cas échéant, au taux perçu par l'apprenti lors d'un précédent diplôme.

** Ou du minimum conventionnel de l'emploi occupé.

LES DÉBOUCHÉS

Poursuite de la formation : Bac Professionnel

Vie active : Travailler en tant que salarié-e qualifié-e dans des entreprise du commerce : Primeur, Vendeur en magasin ou sur les marchés

