

# CAP Primeur



## Unité de Formation par Apprentissage Lycée la Hotoie AMIENS

### Le métier

Le/la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Primeur » est employé(e) au sein d'une entreprise de vente de fruits et légumes sous l'autorité d'un responsable. En autonomie, il/elle réalise des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Il/elle prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente. Il/elle est chargé(e) de la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits. Il/elle assure l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client.

### L'accès à la formation

- Avoir moins de 31 ans,
- Après le collège

### La formation

La formation s'effectue sur deux années. Lors des périodes en centre de formation, elle est composée de cours d'enseignement général et de cours d'enseignement professionnel en atelier. La formation s'effectue en lien étroit avec les employeurs. Un suivi personnalisé est mis en place, des échanges réguliers entre le centre de formation et les professionnels sont planifiés.

### Les équipements

Les apprentis ont à leur disposition l'ensemble des équipements de l'établissement dans le domaine des métiers de bouche. Tous les services du centre de formation sont également accessibles : CDI, restauration, internat ...

### L'alternance

2 jours en centre de formation  
3 jours en entreprise

### Débouchés à l'issue de la formation

#### Insertion professionnelle :

Le/la titulaire du CAP primeur peut exercer :

- 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 des fruits et légumes ;
- dans les entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes.

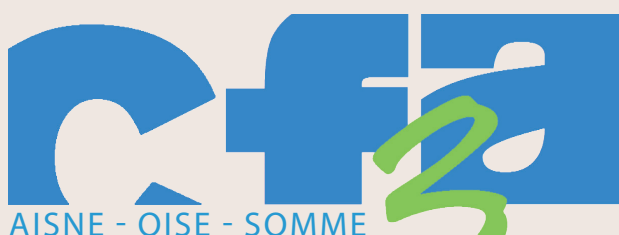
#### Poursuite d'étude :

Bac pro Cuisine  
Bac pro Commerce ou Bac pro Vente

**Lycée La Hotoie**  
80, rue du Batonnier Mahiu  
CS 11606  
80016 AMIENS CEDEX 1



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS



**Contact :** Véronique SAGNIER, coordonnatrice du CAP  
**Tél. :** 03.22.22.47.47  
**Secrétariat de l'apprentissage :** 03.22.22.47.50  
**Fax. :** 03.22.22.47.48  
**E-mail :** ce.0801882L@ac-amiens.fr