

# CAP PRIMEUR

Nouvelle ouverture

Le/la titulaire du Cap primeur valorise les produits frais qu'il réceptionne.

Il accueille, conseille le client et vend ses produits. Il/elle assure la gestion des stocks, prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente.

Formation  
diplômante

Niveau  
CAP

en alternance  
1 semaine CFA / 2 semaine en  
entreprise

Eligible au  
CPF



## Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion



## Programme

### Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer des savoirs techniques
- S'approprier les sciences appliquées à l'alimentation
- Apprendre les règles d'hygiène et sécurité
- Suivre l'enseignement général
- Assimiler les principes de la gestion appliquée

### En entreprise

- Accueillir et conseiller la clientèle
- Gérer les stocks : réceptionner, stocker, manipuler et préparer les fruits et légumes avant leur mise en vente
- Gérer les facturations et l'encaissement

## Pour quels métiers ?

- Travailler :
  - en commerce de détail
  - en grande distribution



**Durée : 1 ou 2 ans selon  
profil**

**Apprentissage**  
Cursus de 1 ou 2 ans

**Reconversion**  
Parcours adapté  
selon votre profil

## Contrat d'Apprentissage Contrat de Professionnalisation

Formation prise en  
charge par l'OPCOMMERCE

## Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## Effectifs

15 personnes par groupe métier



## Public

Tout public

## Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année



## Lieu de formation

CFA Institut des Saveurs Bordeaux

## Contactez-nous !

Elodie NOUAILLES - 06 42 41 37 96

 [www.cfa-artisanat33.fr](http://www.cfa-artisanat33.fr)