



## APPRENTISSAGE

Code diplôme : 50031222 - RNCP : 37604 - Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2028  
CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

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

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

### 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

### L'ÉTABLISSEMENT

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

### DURÉE DE LA FORMATION

**2 ans**

420h par année

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** (Certificat Professionnel d'Aptitude)

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





## APPRENTISSAGE



### RÉPARTITION HORAIRES

DISCIPLINES	1ÈRE ANNÉE	2ÈME ANNÉE
<b>ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX</b>		
Français, Histoire, Géographie, Enseignement Moral Civique	60	60
Mathématiques, Physique, Chimie	60	60
LV1 : Anglais	24	24
Éducation Physique et Sportive	36	36
<b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS</b>		
Gestion de l'alternance et accompagnement personnalisé	32	32
Modules professionnels : • Pôle 1 : approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes (dont PSE) • Pôle 2 : mise en valeur et vente des fruits et légumes • Utilisation des NTIC	188	188
Réalisation d'un chef d'œuvre	20	20
<b>TOTAL</b>	<b>420</b>	<b>420</b>

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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)

Consultez nos tarifs sur le site web

### RÉMUNÉRATION

Rémunération en Contrat Apprentissage*	Moins de 18 ans	De 18 ans à 20 ans	De 21 ans à 25 ans	26 ans et +
1ère année	27% SMIC**	43% SMIC**	53% SMIC**	100% SMIC**
2ème année	39% SMIC**	51% SMIC**	61% SMIC**	
3ème 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.e lors d'un précédent diplôme.

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

### ACCESSIBILITÉ

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

### LES DÉBOUCHÉS

**Poursuite de la formation** : Bac Professionnel

**Vie active** : Travailler en tant que salarié.e qualifié.e dans des entreprises du commerce (primeur, vendeur.se en magasin ou sur les marchés, etc.)

