

CAP Primeur

Vous avez entre 16 et 29 (sans limite d'âge si vous disposez d'une RQTH), vous êtes éligibles à la formation.

Pour être admis, vous devez nous transmettre votre dossier de candidature et participer à un entretien de recrutement.



L'objectif

- Accueillir, conseiller, vendre, encaisser et participer à la fidélisation du client
- Réceptionner, contrôler et stocker des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Mettre en valeur les produits (tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits...)



Les + de la formation

- Un accompagnement individualisé
- Interventions des professionnels
- Des visites professionnelles et sorties pédagogiques



Les débouchés métiers

- Vendeur/se en fruits et légumes
- Employé(e) qualifié(e) dans le commerce de fruits et légumes
- Agréateur fruits et légumes
- Grossiste, détaillant ou magasinier
- Poursuite d'étude en Bac Pro



Contact recrutement :

recrutement@alpa-is4a.fr

06 37 42 28 02



Référent handicap / mobilité :

referent-hm@alpa-is4a.fr

06 34 90 64 57



is4a

9 rue de la Vologne Bâtiment F

54520 Laxou

03 83 52 53 00



Pour plus d'infos,
rendez-vous sur notre site :
www.alpa-is4a.fr



Voie de formation :

- Formation en alternance en 2 ans
(3 jours par semaine en entreprise)



Enseignement général :

- Prévention santé & environnement
- Mathématiques et physique-chimie
- Français, Histoire/Géographie & Enseignement moral et civique
- Langue vivante (Anglais)
- Education physique et sportive

Enseignement professionnel :

- La réception et le stockage des fruits et légumes
- La sélection et la préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- La réalisation d'une offre complémentaire : Couper et emballer des fruits et/ou des légumes de grosse taille afin d'en faciliter la vente, confectionner une corbeille de fruits et/ou de légumes, réaliser des créations artistiques simples avec des fruits et légumes (découpe, sculpture, décoration) ...
- La réalisation de préparations spécifiques : réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits et/ou de légumes, les soupes et d'autres préparations...
- La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal
- Le conseil client et la vente des fruits et légumes
- La tenue de la caisse
- La participation à l'animation du point de vente
- Réalisation d'un chef d'œuvre