



Mise à jour le 03/07/2026

Filière métier
Métiers du goût

CAP Primeur
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours CFA / 3 jours en entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.

(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le ou la titulaire du CAP Primeur sera capable de :

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises
- Préparer les fruits et légumes en vue de leur mise en vente
- Assurer la tenue de l'étal et de la présentation marchande des familles de produits
- Accueillir, vendre, conseiller, encaisser
- Participer à la fidélisation du client
- Réaliser les activités de contrôle d'hygiène préalable à l'installation de l'étal

POURSUITES D'ÉTUDES

Bac Pro. métiers du commerce et de la vente - option A : animation et gestion de l'espace commercial

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Vendeur-euse en fruits et légumes (commerce sédentaire ou non sédentaire)
- Employé-e ou responsable du rayon fruits et légumes en moyenne et grande distribution (en fonction de la taille du commerce)
- Employé en centrale d'achat

CONTENU DE LA FORMATION

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

- Réceptionner et stocker les fruits et légumes
- Préparer et prendre soin des fruits et légumes
- Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille
- Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples
- Réaliser la fraîche découpe et d'autres préparations

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

- Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal

- Mettre en place l'étal et l'affichage
- Conseiller et orienter le client dans ses choix
- Vendre des fruits et légumes
- Gérer les opérations d'encaissement
- Concourir à l'animation du point de vente

Formation théorique : Technologie professionnelle - Sciences Appliquées, Gestion Appliquée - Français - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique, Education physique et sportive - Prévention-Santé- Environnement (PSE) - Mathématiques - Sciences Physiques et chimiques - Langue Vivante (Anglais)

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires - Grandes, moyennes et petites surfaces - Magasins de producteur en vente directe - Entreprises de gros en fruits et légumes - Entrepôts et centrales d'achats - Coopératives, Entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et légumes.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

- Réceptionner, contrôler et stocker les fruits et légumes
- Réaliser et tenir à jour l'inventaire des produits
- Assurer les opérations de nettoyage
- Gérer la bonne tenue de l'étal (réapprovisionnement, disposition...)
- Couper et emballer des fruits et/ou des légumes
- Gérer la bonne tenue de l'étal et mettre en valeur les produits
- Préparer des jus, soupes et autres préparations
- Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnel
- Gérer la vente
- Participer à l'animation commerciale

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME
- Être issu·e de 3ème si 15 ans
- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacités à travailler en station debout prolongée. Aptitude au port de charges. Disponibilité pour des horaires décalés (notamment le matin, le week-end et les jours fériés). Résistance au travail dans le froid et à une cadence soutenue.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures / an

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent·e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site de Rungis : 06 07 30 79 35 - Johanna LEDARD : j.ledard@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

