

CONDITIONS pour postuler

Avoir suivi une 3^e générale
ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Contactez-nous au 05.53.35.72.72 ou par email
à contact@ecoles.dordogne.cci.fr.

Un lien sera fourni vers un formulaire de
candidature.

Complétez-le en indiquant les souhaits de
formation.

Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente
- Vendeur Conseiller Commercial Négoventis (niveau bac sur 1 an)
- Mention Complémentaire

ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr

CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



Les écoles



CAP Primeur

2 ans

COMMERCE ET VENTE



LA RÉCEPTION ET LE STOCKAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

- Réceptionner les fruits et légumes
- Réaliser les opérations d'agrégage
- Ranger les fruits et légumes reçus (en point de vente ou vers les différentes réserves)
- Effectuer la remballe
- Effectuer l'inventaire quotidien en utilisant le cas échéant les outils numériques
- Assurer les opérations de nettoyage des zones de réception et de stockage

LA SÉLECTION ET LA PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES EN VUE DE LEUR MISE EN VENTE

- Surveiller l'évolution de la maturité des fruits
- Affiner les fruits
- Contrôler la fraîcheur et valoriser les légumes
- Trier les fruits et légumes à proposer à la vente selon leur état
- Acheminer les fruits et légumes vers l'étal

LA RÉALISATION DE PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES

- Réaliser la fraîche découpe, les jus de fruits et/ou légumes, les soupes et d'autres préparations

MISE EN VALEUR DES FRUITS ET LÉGUMES SUR L'ÉTAL

- Relever les températures des meubles réfrigérés, vérifier l'état de propreté et assurer le nettoyage de l'étal et du point de vente tout au long de la journée
- Disposer les fruits et légumes sur l'étal

- Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnel
- Assurer le réapprovisionnement de l'étal et adapter l'implantation du point de vente en cours de journée suivant les consignes

LE CONSEIL CLIENT ET LA VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES

- Accueillir le client
- Identifier les besoins du client
- Conseiller le client et argumenter sur les fruits et légumes
- Proposer et argumenter sur les services du point de vente
- Conclure la vente et suggérer une vente additionnelle

LA TENUE DE CAISSE

- Réaliser les opérations d'ouverture de caisse
- Effectuer les pesées en utilisant les outils numériques adaptés
- Procéder aux encaissements en utilisant les outils numériques adaptés
- Prendre congé
- Réaliser les opérations de fermeture de la caisse

PARTICIPATION À L'ANIMATION DU POINT DE VENTE

- Participer à la conception d'une animation commerciale
- Installer les supports d'animation
- Contribuer à l'animation commerciale

OBJECTIFS de la formation

- 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 présentation marchande des familles de produits
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement
- Participer à la fidélisation de la clientèle

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans) sous contrat d'apprentissage (840 h de formation sur 2 ans - Possibilité de stage « Pass Métier » (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

Commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaires | Rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces | Magasins de producteur en vente direct | Grossiste en fruits et légumes | Entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes | Coopératives, les entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et légumes | Entreprises réalisant des préparations fruits et légumes

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée
- Certificat d'Aptitude Professionnelle : Diplôme d'État niveau III
- 2 ans
- Démarrage possible du contrat en entreprise : juillet
- Début de la formation à l'École : septembre

Le PROFIL

- Sensibilité organoleptique
- Habileté manuelle
- Rigueur
- Créativité
- Aptitude commerciale (accueil, conseil et vente)

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Approvisionnement-Stockage-préparation-mise en valeur des produits / Conseil client-tenue de la caisse-animation du point de vente / Technologie professionnelle / Gestion / Sciences appliquées-hygiène-PSE
- Domaine général : Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique / Mathématiques et Physique-Chimie / Education Physique et Sportive / Langue Vivante (Anglais)