

CAP PRIMEUR

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Le primeur peut exercer son activité en commerce de détail, rayon fruits et légumes de grande surface ou en centrale d'achat. Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients. Il/elle peut confectionner des corbeilles de fruits ou réaliser des préparations spécifiques telles que la fraîche découpe.



QUALITÉS ET COMPÉTENCES REQUISES

- Vous êtes curieux, avez le sens de l'organisation et des responsabilités ;
- Vous aimez le contact humain, travaillez en autonomie et savez prendre des initiatives ;
- Vous montrez une prédisposition pour la création artistique.

DÉBOUCHÉS

- Un secteur d'activité porteur d'emplois, une forte demande de professionnels qualifiés
- De multiples débouchés en marchés de gros, centrales d'achat, magasins spécialisés et primeurs, grandes surfaces alimentaires, marchés itinérants...
- Possibilité après quelques années d'expérience de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise.

ADMISSION

- après la classe de troisième
- en réorientation avec un parcours possible en 1 an
- en parcours scolaire ou apprentissage



« CAP PRIMEUR »

L'UNIQUE DANS
L'ACADÉMIE DE
TOULOUSE
EN FORMATION
SCOLAIRE

UNE FORMATION DE
QUALITÉ

SE PRÉPARER À
L'EXERCICE D'UN
MÉTIER

UN PARCOURS
D'APPRENTISSAGE
ENTRE LYCÉE ET
MILIEU
PROFESSIONNEL

Lycée Polyvalent Jean de Prades
Route de Toulouse – BP80 82100 Castelsarrasin
<https://jean-de-prades.mon-ent-occitanie.fr/>
Tél. 05.63.32.84.84 0820004j@ac-toulouse.fr

CAP PRIMEUR

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

HORAIRES

CAP Primeur 31 heures hebdomadaires	Horaires hebdomadaires moyens	Modalités d'évaluation
<i>Enseignement professionnel</i>	11,5 heures	Contrôle en Cours de Formation CCF
<i>Co-intervention enseignement professionnel Français et Mathématiques</i>	3 heures	
<i>Réalisation d'un chef d'œuvre</i>	3 heures	
<i>Prévention-Santé-Environnement (PSE)</i>	1,5 heure	
<i>Éducation physique et sportive</i>	2,5 heures	
<i>Français, histoire-géographie</i>	1,5 heure	
<i>Enseignement moral et civique</i>	0,5 heure	
<i>Mathématiques et sciences</i>	1,5 heure	
<i>Langue vivante</i>	1,5 heure	
<i>Arts appliqués-cultures artistiques</i>	1 heure	
<i>Accompagnement personnalisé</i>	3,5 heures	



**LES + DU LYCÉE
JEAN DE PRADES**

L'INTERNAT

**LA POSSIBILITÉ
D'APPRENTISSAGE
DANS CERTAINES
SECTIONS**

**UNE ÉQUIPE
ENSEIGNANTE
DISPONIBLE, AU PLUS
PRÈS DES ÉLÈVES**

**DES DISPOSITIFS
D'AIDE AUX ÉLÈVES ET
DE COACHING**

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- L'enseignement général et professionnel se déroule au lycée.
- Les périodes de formation en entreprise d'une durée de 14 semaines prévues sur les deux années du cycle (évaluation certificative pour l'examen) complètent la formation des élèves en lycée professionnel.
- **Passage possible du diplôme en 1 an avec aménagement de parcours pour les titulaires d'un bac.**

Une formation organisée autour de 2 blocs de compétences professionnelles :

- Pôle 1 : approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes
- Pôle 2 : mise en valeur et vente des fruits et légumes
- De l'enseignement général en co-intervention avec le domaine professionnel.

POURSUITE D'ÉTUDES

Ce CAP débouche sur la vie active, mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en bac professionnel.

- Bac pro Métiers du commerce et de la vente option A animation et gestion de l'espace commercial

