

# UNE VICTOIRE PROFESSIONNELLE ET PÉDAGOGIQUE POUR LE MÉTIER DE PRIMEUR

# 02



La création de la spécialité Primeur au Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) est l'aboutissement d'un travail de plus d'un an et demi, mené entre le ministère de l'Education nationale, le corps professoral et la filière. L'arrêté portant sur la création de cette spécialité est paru au Journal Officiel de la République Française (JORF) le 1<sup>er</sup> août 2017. En plus des matières générales, le diplôme a été construit autour de 2 pôles majeurs : la connaissance du produit, en amont, et l'activité en point de vente. Le tableau ci-dessous résume les principaux enseignements qui seront dispensés aux élèves.

	Pôle 1 Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes	Pôle 2 Mise en valeur et vente des fruits et légumes
Activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réception et stockage des fruits et légumes</li> <li>▶ Sélection et préparation des fruits et légumes en vue de leur mise en vente</li> <li>▶ Réalisation d'une offre complémentaire</li> <li>▶ Réalisation de préparations spécifiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal</li> <li>▶ Le conseil client et la vente des fruits et légumes</li> <li>▶ La tenue de la caisse</li> <li>▶ La participation à l'animation du point de vente</li> </ul>
Blocs de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réceptionner les fruits et légumes</li> <li>▶ Stocker les fruits et légumes</li> <li>▶ Prendre soin des fruits et légumes</li> <li>▶ Préparer les fruits et légumes</li> <li>▶ Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille</li> <li>▶ Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples</li> <li>▶ Réaliser la fraîche découpe et d'autres préparations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réaliser les activités de contrôle et d'hygiène préalables à l'installation de l'étal</li> <li>▶ Mettre en place l'étal et l'affichage</li> <li>▶ Conseiller et orienter le client dans ses choix</li> <li>▶ Vendre des fruits et légumes</li> <li>▶ Gérer les opérations d'encaissement</li> <li>▶ Concourir à l'animation du point de vente</li> </ul>
Unités	UNITÉ UP1 Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes	UNITÉ UP2 Mise en valeur et vente des fruits et légumes

La première rentrée aura lieu en septembre 2018 et prévoit l'ouverture d'au moins une classe par région. Toulouse, Lyon, Amiens ont déjà l'assurance d'ouvrir une classe dans un lycée professionnel ou un Centre de Formation d'Apprentis (CFA). Pour poursuivre ces avancées, il reste dorénavant à trouver les entreprises qui pourront accueillir les élèves. La mise en place de cette formation contribuera à redonner de la valeur à nos produits en introduisant la vente assistée dans les rayons fruits et légumes, à l'image de la boucherie ou de la poissonnerie. Cela permettra de faire de la pédagogie auprès du grand public en leur expliquant quand et comment consommer leurs fruits et légumes frais.

## CAS CONCRET

### LE CAP PRIMEURS PERMETTRA AUX TITULAIRES D'EXERCER



Dans les commerces de détail de fruits et légumes (sédentaires ou non)



Dans les magasins de producteur en vente directe



Dans les entreprises de gros en fruits et légumes



Dans les coopératives, entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation de fruits et légumes



Dans les entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes



Dans les rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces