

CAP de niveau 3 en 1 an (420 H) en Unité de Formation des Apprentis

Fiche RNCP 37604

La formation se fait en CONTRAT D'APPRENTISSAGE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Devenir un(e) employé(e) qualifié(e) dans le commerce des fruits et des légumes.



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- 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 et l'encaissement
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Valorisation (pièces artistiques, salades de fruits, smoothies)

PUBLICS ET PRÉREQUIS

- Public éligible au contrat d'apprentissage

Titulaire :

- Bac Pro ou CAP (Métiers de l'Hôtellerie et Restauration, Métiers de l'alimentation ou Métiers de la Relation Client)
- BTS
- Licence
- Master

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Bénéfice des notes du domaine général du diplôme d'origine

Enseignement Professionnel

Approvisionnement, stockage, préparation, mise en valeur des produits
Conseil client, tenue de la caisse, animation du point de vente
Technologie professionnelle
Gestion appliquée
Sciences appliquées, PSE

Après le CAP

Poursuite d'études

MC Traiteur, Bac Pro Cuisine ou Commerce en 2 ans, CAP Pâtisserie, BP Arts de la cuisine, etc

Débouchés professionnels

Commerce de détail de fruits et légumes sédentaires ou non sédentaire
Rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces et vente directe
Entreprises de gros en fruits et légumes
Coopératives, entreprises d'expédition, d'exportation et d'importation des fruits et des légumes
Entreprises réalisant des préparations de fruits & légumes

Le **+**

Sculpture sur légumes

- Interventions de Meilleurs Ouvriers de France Primeurs
- Valorisation (pièces artistiques, salades de fruits, smoothies, ...)

Seuls les frais d'hébergement et de restauration sont à la charge de l'apprenant.
Les frais pédagogiques sont pris en charge par l'OPCO.