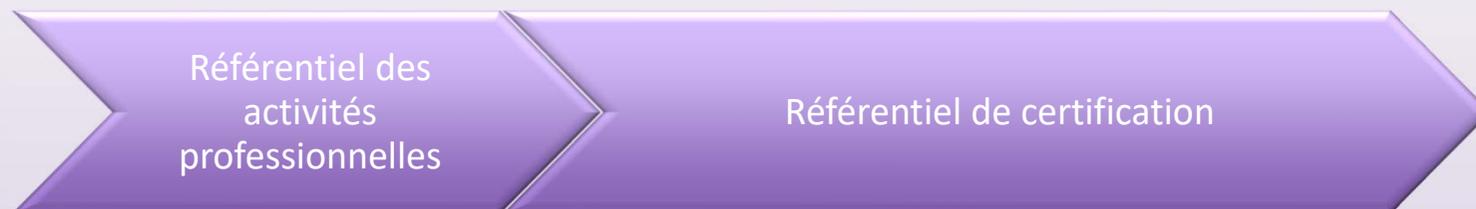


Séminaire national certificat d'aptitude professionnelle **PRIMEUR**



6. Le référentiel CAP PRIMEUR



Définir les 8 activités principales du métier

- Tâches à accomplir dans chacune d'elles
- Résultats attendus

Reprise des 8 activités et des tâches

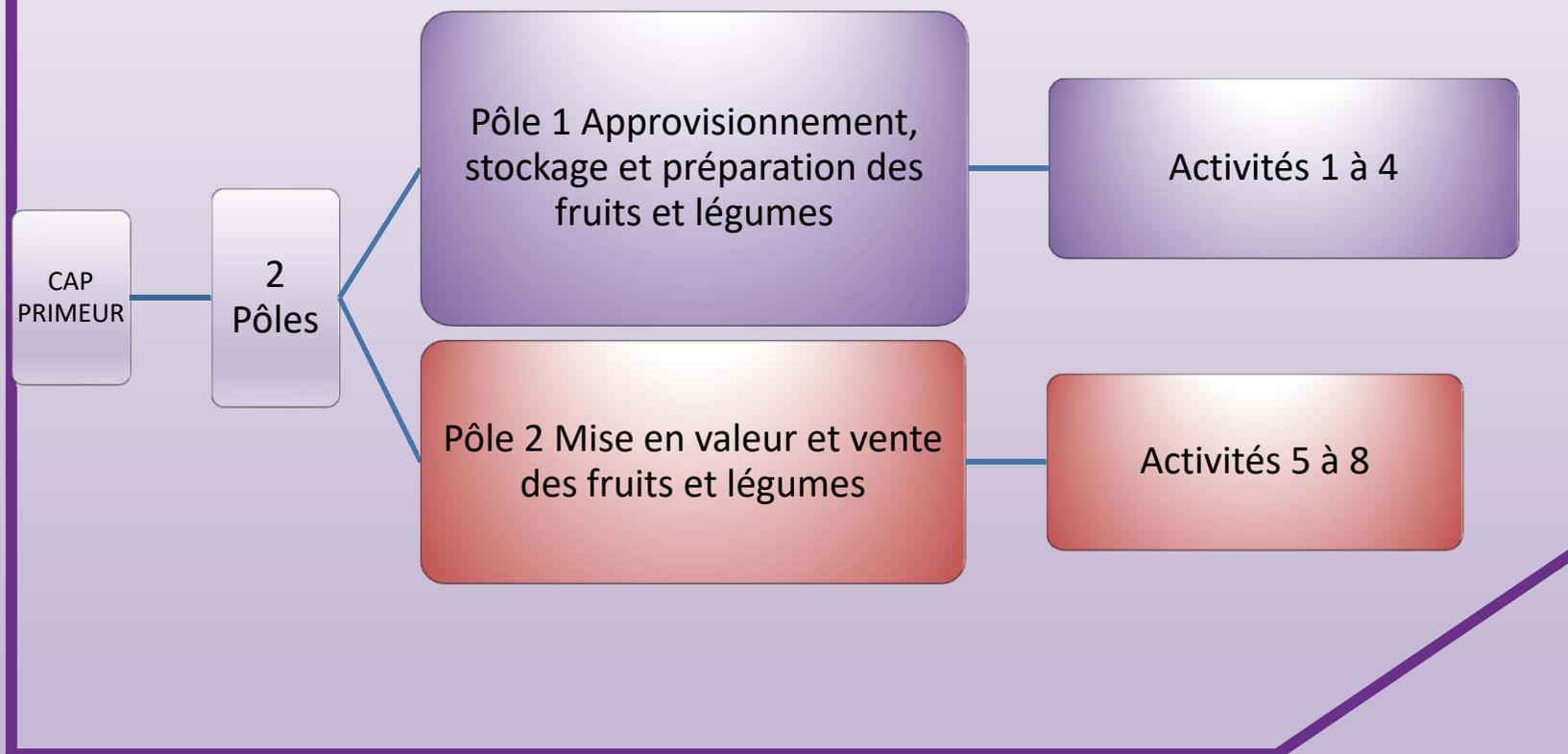
- Déterminer la compétence principale
- Déterminer les compétences opérationnelles

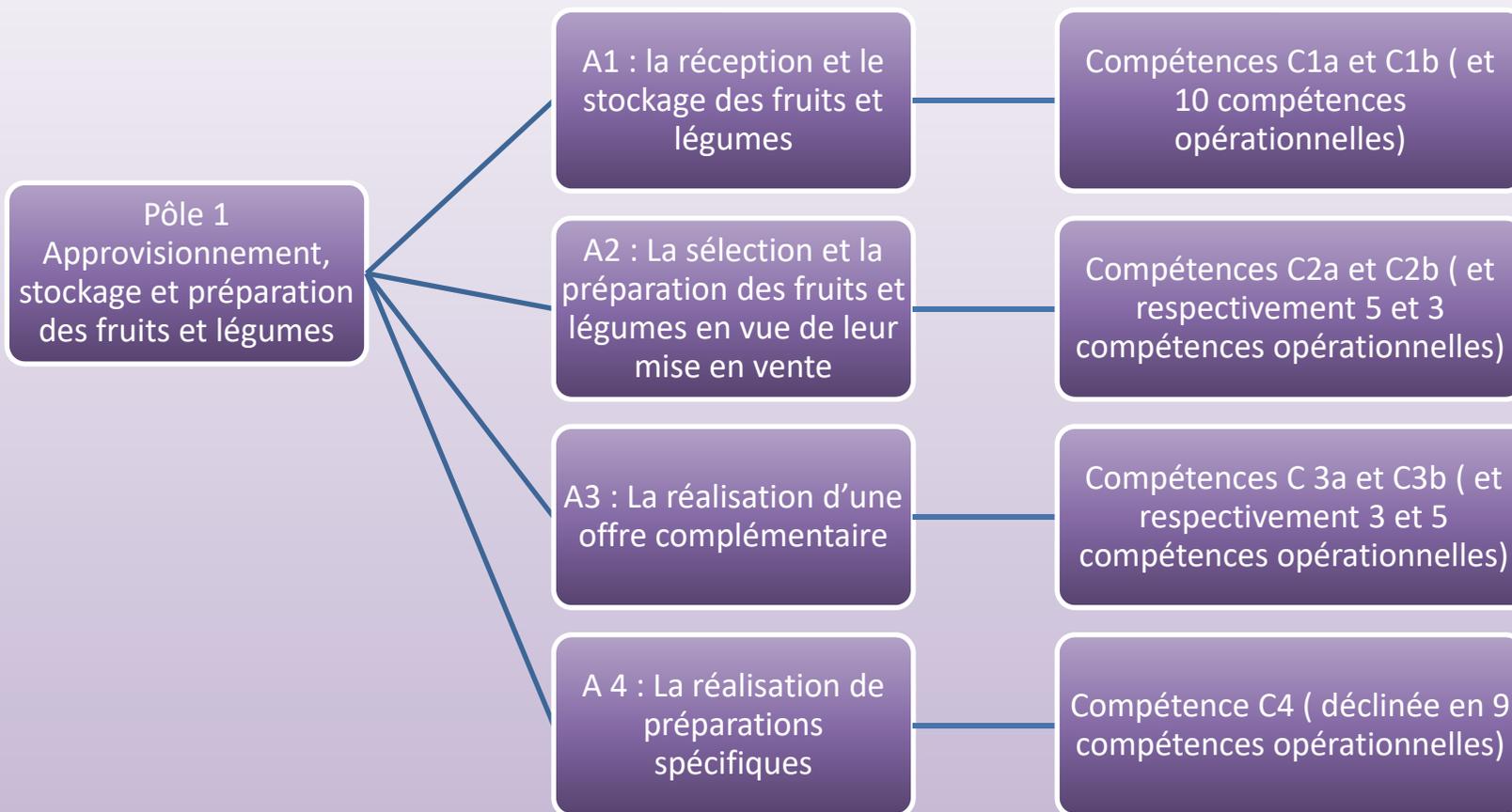
Pour chaque compétence

- Les savoirs associés
- Les limites de connaissances



A/ L'architecture générale CAP PRIMEUR







Pôle 2 Mise en valeur et vente des fruits et légumes

A 5 : la mise en valeur des fruits et légumes sur l'étal

Compétences C5a et C5 b (et respectivement 3 et 15 compétences opérationnelles)

A 6 : Le conseil client et la vente des fruits et légumes

Compétences C6a et C6b (et respectivement 19 et 3 compétences opérationnelles)

A 7 La tenue de caisse

La Compétence C 7 (déclinée en 23 compétences opérationnelles)

A 8 La participation à l'animation du point de vente

Compétence C8 (déclinée en 8 compétences opérationnelles)



Pôle 1
Approvisionnement
, stockage et
préparation des
fruits et légumes

Activités
1 à 4

Réaliser les tâches
1 à 19

Acquérir 7 compétences
principales qui se
déclinent en 41
compétences
opérationnelles

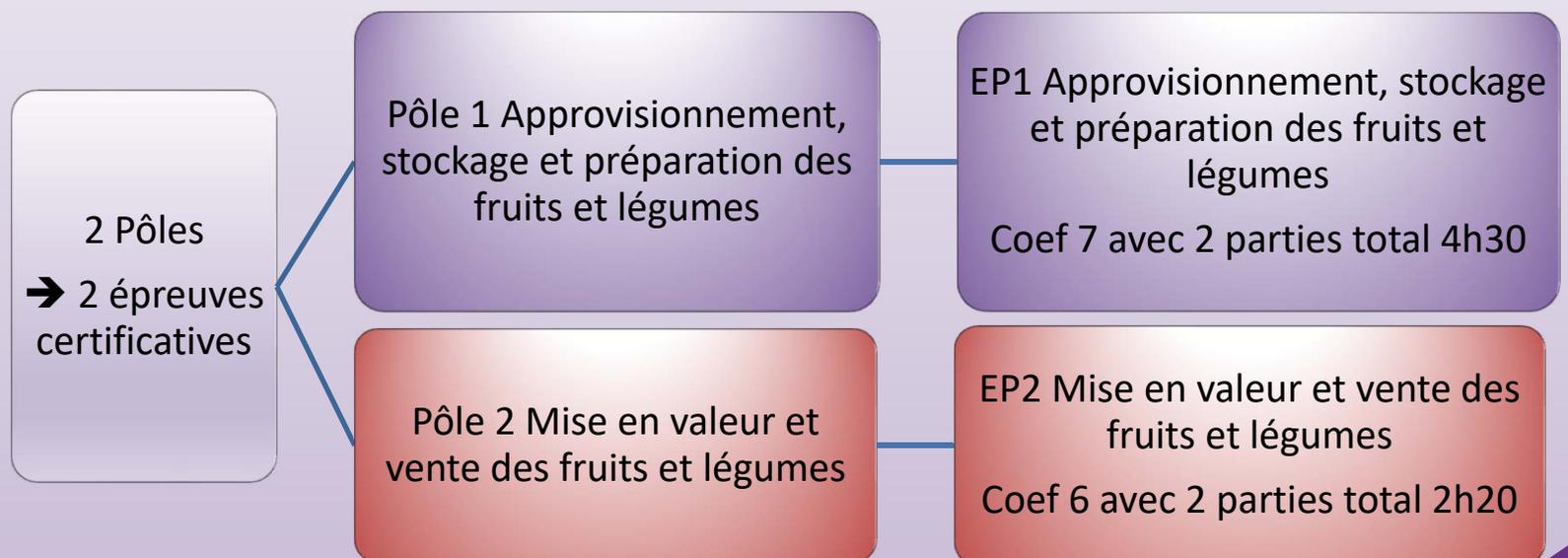
Pôle 2 Mise en
valeur et vente des
fruits et légumes

Activités
5 à 8

Réaliser les
tâches 20 à 32

Acquérir 6 compétences
principales qui se
déclinent en 71
compétences
opérationnelles

Donc la certification va de soi ...



B/ A partir de deux situations professionnelles :
Quelles compétences sont à développer et quels savoirs ?

Exemple 1 : situation professionnelle en début de première année en établissement de formation .

L'objectif de cette situation professionnelle est d'aborder la réception des produits.

Le formateur met à disposition des apprenants une palette filmée de fruits et/ou de légumes.

La présence du bon de livraison est impérative afin de procéder aux vérifications.

Dans cette situation, il n'y a pas d'anomalie de livraison.

Prévoir des clayettes pour poser les colis, un stylo, un cutter, un support pour écrire. Le formateur et les apprenants seront en tenue professionnelle.

Situation professionnelle donnée aux apprenants

Dans le cadre de votre emploi de primeur, vous êtes chargé(e) de réceptionner la livraison du grossiste « Les vergers du Marais ». **+ contextualisé**

Elle est constituée d'une palette de fruits et légumes filmée accompagnée de son bon de livraison.

Tâche à réaliser : **Traiter cette livraison sur le quai de réception.**

tâches	compétences	Savoirs associés		
		primeur	sciences appliquées	vente
Tâche A1T1 Réceptionner les fruits et légumes	C1a Réceptionner les fruits et légumes	Les fruits et légumes	La prévention des risques à l'activité physique Les règles d'ergonomie	Les documents commerciaux : bon de livraison (expéditeur, destinataire)
	C1a2 Vérifier l'état de la palette			
	C1a3 Manipuler correctement les colis			
	C1a4 Compter les produits et les palettes			

Exemple 2: situation en fin de deuxième année en magasin.

L'objectif de cette situation professionnelle est de traiter différentes compétences en lien avec un évènement commercial.

Elle se déroule à l'occasion des fêtes de Pâques en établissement, voire, dans un magasin lors d'un TP déplacé.

Lors d'une séance précédente, il est demandé aux apprenants de concevoir un schéma d'implantation tenant compte de la surface mise à disposition et des fruits et/ou légumes à présenter.

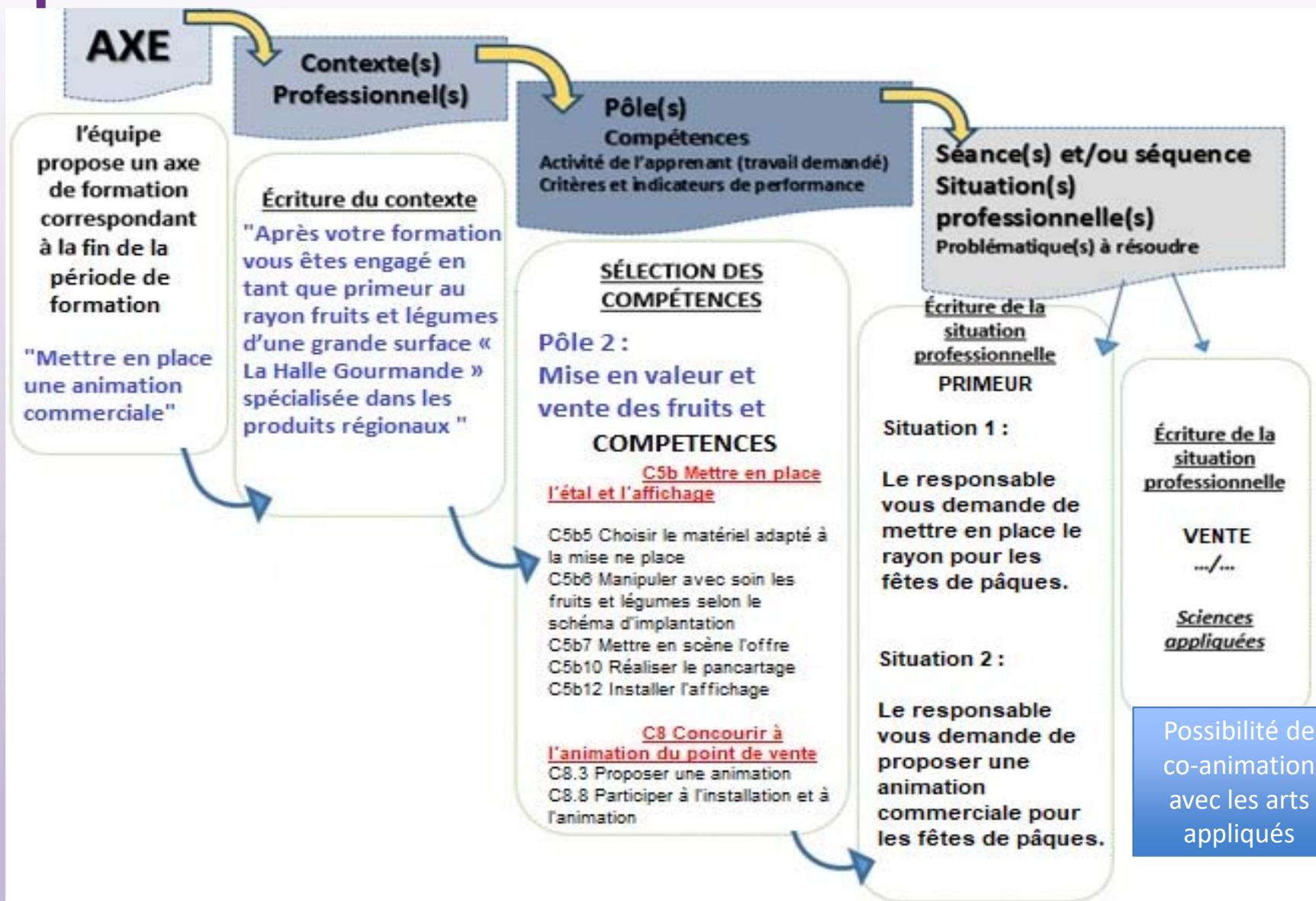
Prévoir du mobilier de présentation, des pancartes, de la publicité sur le lieu de vente.

Le formateur et les apprenants seront en tenue professionnelle de vente.

Situation professionnelle donnée aux apprenants

Tâche à réaliser : A l'approche des fêtes de Pâques, mettre en place le rayon et proposer une animation commerciale pour cet évènement.

tâches	compétences	Savoirs associés		
		primeur	sciences appliquées	vente
A5T17 Disposer les fruits et légumes sur l'étal	<p>C5b Mettre en place l'étal et l'affichage</p> <p>C5b5 Choisir le matériel adapté à la mise en place</p> <p>C5b6 Manipuler avec soin les fruits et légumes selon le schéma d'implantation</p> <p>C5b7 Mettre en scène l'offre</p>	<p>Le mobilier et accessoires de présentation</p> <p>Les règles d'implantation des fruits et légumes</p>	<p>Les facteurs d'ambiance</p>	<p>Les facteurs d'ambiance</p>
A5T18 Réaliser et mettre en place l'affichage obligatoire et promotionnelle	<p>C5b10 Réaliser le pancartage</p> <p>C5b12 Installer l'affichage</p>	<p>Le pancartage</p>	<p>Les organismes de contrôle</p>	<p>Le pancartage</p> <p>La signalétique</p>
A8T30 Participer à la conception d'une animation commerciale	<p>C8 Concourir à l'animation du point de vente</p> <p>C8.3 Proposer une animation</p> <p>C8.8 Participer à l'installation et à l'animation</p>			<p>Les animations commerciales</p> <p>L'impact des animations commerciales</p>



CAP PRIMEUR

