

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



Parution au JO le 4 juillet 2017 (publication sur éduscol)

Mise en œuvre : Septembre 2018

1^{ère} session d'examen : Juin 2020

1. Ouverture du séminaire

Dominique Catoir, IGEN économie et gestion



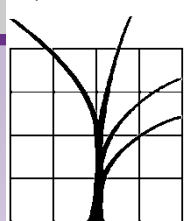
Sergio Da Rocha, Représentant de [Saveurs commerce](#)

Philippe Husson, Représentant du [Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes](#)

CAP PRIMEUR



Ctifl



Programme de la journée : Matin

1. Ouverture du séminaire
2. Présentation des membres du groupe
3. Présentation de la salle (les participants par académies)
4. Processus de création des diplômes
5. Les grands axes du référentiel et les principes d'écriture
6. Lecture du référentiel, des activités aux compétences, la place des savoirs associés

Programme de la journée : Après-midi

7. Les dispositifs de formation au service des apprentissages, quelles modalités pour répondre aux enjeux de formation ?
8. Echanges sur les projets de mise en œuvre en académie et perspectives d'accompagnement des enseignants / formateurs
9. Conclusion et clôture du séminaire

2. Présentation du groupe de travail

Des Professionnels	Des Personnels de E.N.
Valérie Avril (ANEEFEL)	Dominique Catoir (IGEN)
Jean Pierre Bellet (Espace fruits Le Havre)	Jean Marc Boucher (PLP OPC - Canteleu)
Sergio Da Rocha (Saveurs commerce)	Anne Brasseur (IEN Académie d'Amiens)
Christophe Fouet (Prosol Chaponnay)	Audrey Cornu (PLP Vente Abbeville)
Hélène Hervet (Prosol Chaponnay)	Evelyne Decourt (ministère E.N.)
Philippe Husson (CTIFL)	Patrick Hulaud (PLP SBSSA Granville)
Clotilde Jacoulot (Jacoulot primeurs Morteau)	Eric Lefeuvre (IEN Académie d'Orléans Tours)
Dominique Monloup (monloup SA Rungis)	Céline Perron Dolla (PLP Vente olivet)
Stéphanie Prat (FNPFruits)	

3. Les participants : projets d'ouverture du CAP PRIMEUR

Septembre 2018

Amiens

Besançon

Paris

Lyon

Orléans
Tours

Grenoble

Septembre 2019

Rouen

Toulouse

Poitiers

Les ouvertures 2018

[CFA de la SEPR](#)

Lyon (Ac Lyon)

[Lycée de la Hotoie](#)

Amiens (Ac Amiens)

[CFA du pays de Montbéliard](#)

Béthoncourt (Ac Besançon)

[Le CIFCA](#)

Paris (Ac Paris)

[ENILV - antenne Pont-de-Claix du CFPPA de La Roche sur Foron](#)

Le Pont-de-Claix (Ac Grenoble)

[Lycée Hôtelier de l'Orléanais](#)

Olivet (Ac Orléans-Tours)

4. Le processus d'élaboration du diplôme dans le cadre de la 7^{ème} CPC, métiers de l'alimentation

Qu'est-ce qu'une CPC : rôle, mission, composition, principes

Phase d'opportunité

Le groupe de travail

Rédaction du RAP et du RC

Principes de définition des blocs de compétences

Phase de validation et de publication

Qu'est-ce qu'une Commission professionnelle consultative (CPC) ?

Une instance partenariale de consultation placée auprès du ministre : 40 membres répartis en 4 collèges (employeurs, salariés, pouvoirs publics, personnalités qualifiées)

Instance qui émet des avis :

- sur l'opportunité de créer, rénover ou supprimer des diplômes professionnels du CAP au BTS
- sur le contenu des diplômes proposé par les groupes de travail chargés d'élaborer ce contenu

Phase d'opportunité

Origine du projet : secteur professionnel, Éducation nationale (administration centrale, inspection générale), autres ministères

Analyse socio-économique des emplois visés, perspectives d'emplois, évolution économique du secteur...

Présentation du rapport d'opportunité devant la CPC pour validation du projet

Le groupe de travail

Un pilotage assuré par l'Éducation nationale (DGESCO et Inspection Générale)

Des représentants des milieux professionnels - employeurs et salariés - pour définir les activités visées et spécifier les compétences attendues

Des professionnels de la formation et de l'évaluation – enseignants, inspecteurs – pour assurer une définition précise des compétences et connaissances à valider

Rédaction du RAP et du RC

RAP : Référentiel d'Activités Professionnelles

Résumé descriptif de la cible professionnelle

Description des activités et des tâches que le titulaire du diplôme pourra exercer dans les premières années de sa vie professionnelle

Rôle central des professionnels dans cette description.

RC : Référentiel de Certification

À partir de la description des activités :

- définition des compétences professionnelles (conditions d'évaluation et résultats attendus) et des savoirs associés
- regroupement en blocs de compétences

Principes de définition des blocs

Un diplôme professionnel est constitué de blocs de compétences

Ces blocs sont soit des blocs de compétences professionnelles (intégrant éventuellement des connaissances générales) soit des blocs de compétences générales

Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé

Ils regroupent les compétences nécessaires pour exercer ces activités

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

Phase de validation et de publication

L'ensemble de ces référentiels est présenté en CPC pour avis consultatif,

Validation du projet par la DGESCO le ministre,

Publication au JO (arrêté + annexes)

5. Les grands axes du référentiel et les principes d'écriture

Du référentiel des activités professionnelles au référentiel de certification.
Approche par blocs de compétences du CAP Primeur.

**RAP : 2 pôles d'activités,
4 activités (pôle 1)
4 activités (pôle 2)**



**RC : 2 Blocs de compétences,
2 Epreuves EP1 et EP2 (annexe II)**



Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Pôle 1, Bloc de compétences 1 et EP1

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Pôle 2, Bloc de compétences 2 et EP2

La compétence au cœur du processus de professionnalisation, de formation et de certification



PÔLE 1

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Activité 1 ➤ La réception et le stockage des fruits et légumes

Tâches	1. Réceptionner les fruits et légumes
	2. Réaliser les opérations d'agréage
	3. Ranger les fruits et légumes reçus (en point de vente ou vers les différentes réserves)
	4. Effectuer la remballe
	5. Effectuer l'inventaire quotidien en utilisant le cas échéant les outils numériques
	6. Assurer les opérations de nettoyage des zones de réception et de stockage
Résultats attendus	• Respect de la rotation des stocks (attention permanente quant au stade de maturation et de fraîcheur) • Contrôle et vérification des documents commerciaux • Identification et communication au responsable des non conformités constatées • Choix du lieu de stockage en fonction du produit et de ses caractéristiques (nature et stade de maturation) • Respect des règles de manutention en vigueur • Transmission fiable des résultats de l'inventaire • Signalement au responsable de toute anomalie constatée sur le fonctionnement des chambres froides

[Retour 17](#)

Activité 3 : La réalisation d'une offre complémentaire

Tâches	Compétences	Savoirs associés	Les Limites des connaissances
3T12 Couper et emballer des fruits et/ou des légumes de grosse taille afin d'en faciliter la vente.	C3a Réaliser la coupe et l'emballage de fruits et légumes de grosse taille C3a 1 Sélectionner les produits à détailler en fonction des ventes prévisionnelles C3a 2 Respecter les règles de sécurité C3a 3 Appliquer les règles d'hygiène	Les fruits et légumes Les techniques de coupe Les règles d'hygiène (film alimentaire, nettoyage du matériel, méthode des 5M) L'organisation du poste de travail Le petit équipement	Citer les principaux fruits et légumes pouvant être détaillés Expliquer l'intérêt de la mise en portion Citer les différentes techniques Identifier les sources de contamination (GBPH) Justifier le choix du matériel Préciser les règles d'utilisation du petit équipement (couteaux ...)
3T13 Confectionner une corbeille de fruits et /ou de légumes	C3b Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples C3b 4 Choisir le contenant et sélectionner les fruits et légumes en adéquation avec la demande C3b 5 Réaliser la corbeille en respectant les produits, les règles d'harmonie, d'hygiène et de volume C3b 6 Réaliser un emballage de qualité, attractif et transportable	Les contenants à usage alimentaire Les critères de choix des produits pour la confection Les règles d'harmonie et de confection La consommation des ménages	Identifier les emballages compatibles au contact alimentaire pour la réalisation des corbeilles Justifier le choix du contenant et des produits suivant la demande (prix, tendances, événements, consommateurs ...) Énoncer les fondamentaux en matières d'harmonie et de confection (volumes, couleurs, proportions, fragilité des produits ...) Citer à partir d'exemples l'évolution de consommation des ménages en matière de fruits et légumes

[Retour 17](#)

