

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



Programme de la journée : Après midi

7. Les dispositifs de formation au service des apprentissages, quelles modalités pour répondre aux enjeux de formation ?
 - A. Le cahier des charges
 - B. La formation des enseignants, formateurs, M.A. tuteurs
 - C. Les modalités pédagogiques, complémentarité et la formation en entreprise
 - D. Présentation des épreuves certificatives
 - E. Les ressources pédagogiques
8. Echanges sur les projets de mise en œuvre en académie et perspectives d'accompagnement des enseignants / formateurs
9. Conclusion et clôture du séminaire

7 /Les dispositifs de formation au service des apprentissages, quelles modalités pour répondre aux enjeux de formation ?

A / Le cahier des charges

- Cohérence de l'offre de formation

Compte tenu des évolutions induites par la future loi « Pour la liberté de choisir son avenir professionnel » en particulier en matière d'apprentissage les académies qui ouvriront le CAP Primeur à la rentrée 2018 sont invitées à partager leur expérience avec les académies souhaitant offrir la formation à le rentrée 2019. Dans tous les cas les ouvertures devront être réalisées en concertation avec les représentants locaux de la filière fruits et légumes dont notamment Saveurs Commerce.

- Spécificités attendues des établissements porteurs de la formation

- ***Etablissements à privilégier :***

les lycées ou les centres de formation d'apprentis de la filière « hôtellerie-restauration » et/ou « alimentation » sont les établissements privilégiés pour l'ouverture du CAP « Primeur ».

Ils permettent en effet :

- La mutualisation des plateaux techniques et des espaces de stockage.
- L'optimisation de la gestion de la matière d'œuvre.

Disposer d'un internat et être situé dans une grande ville sont des atouts supplémentaires pour l'établissement compte tenu du recrutement régional de la formation.

○ **Entreprises d'accueil (en contrat d'apprentissage ou en PFMP) :**

le lycée ou centre de formation d'apprentis doit s'assurer qu'il dispose d'un vivier d'entreprises d'accueil suffisant afin de rendre pérenne la formation.

▪ **Entreprises pouvant accueillir un apprenti :**

commerces de détail de fruits et légumes sédentaires ou non ; rayons fruits et légumes des grandes, moyennes et petites surfaces ; magasins de producteurs en vente directe.

▪ **Entreprises pouvant accueillir un apprenti, mais nécessitant un complément de formation :**

entreprises de gros en fruits et légumes ; entrepôts et centrales d'achats fruits et légumes ; coopératives, entreprises d'expédition, d'importation et d'exportation de fruits et légumes ; entreprises réalisant des préparations de fruits et légumes.

- **Plateaux techniques :**

le lycée ou centre de formation d'apprentis devra disposer d'ateliers adaptés et équipés permettant la mise en œuvre du référentiel.

- **Equipements et matériels nécessaires :**

- Zone commerciale, boutique et office : étal ou gondole, vitrine réfrigérée, supports de présentation, matériel de pesage avec logiciel professionnel, supports de prix.



- Zone réception stockage, lieux de stockage des fruits et légumes et quai de réception :

Equipements présents dans l'établissements et devant être mutualisés : chambres froides et réserves, matériel de manutention et de transport, balance au sol, clayettes de stockage.

Matériels spécifiques: mallette de l'agréateur.



- Zone de préparations, laboratoire de préparation et/ou cuisine :

Equipements présents dans l'établissements et devant être mutualisés : tables inox, four, points de cuisson, points d'eau, mobilier de stockage, matériel de cuisine.

Matériels spécifiques: petit matériel pour fraiche découpe et sculpture, étiqueteuse, cellule de refroidissement et thermocelleuse.



- **Consommables spécifiques** : sacs papier, corbeilles et contenants, papier cristal, papier de soie, bolduc, barquettes plastiques.



○ **Tenue vestimentaire :**

- **Réception stockage :** blouse de magasinier, chaussures de sécurité, gants de manutention.
- **Fraiche découpe et sculpture :** Blouse blanche, chaussures de sécurité, sur-tablier plastique jetable, charlotte jetable et sur-chaussures.
- **Vente :** Tablier de vente de couleur verte de préférence ou aux couleurs de l'employeur pour les apprentis

Prévoir une polaire ou un gilet matelassé pour le travail en zone froide.



- **Malette matériel personnel** : rasoir à légumes, économe, couteau d'office, couteau à sculpter, rappe microlame.



○ **Ressources Humaines :**

L'enseignement du domaine professionnel sera confié à une équipe pédagogique, maîtrisant l'ensemble des compétences et des savoirs associés ciblés par le référentiel du CAP « Primeur », composée de :

- un professeur de la spécialité « Primeur » (pour le cœur de métier),
- un professeur de biotechnologie (pour les sciences appliquées),
- un professeur d'économie-gestion Commerce et vente (pour la gestion appliquée et la vente).

Le professeur de spécialité sera affecté sur un poste P8510 « Hôtellerie-Restauration, option Organisation et Production Culinaire » à profil particulier « Primeur ». Afin de renforcer ses compétences dans le domaine des fruits et légumes, il devra suivre une formation spécifique conçue avec les professionnels au niveau national.



B / La formation des enseignants formateurs M.A. tuteurs

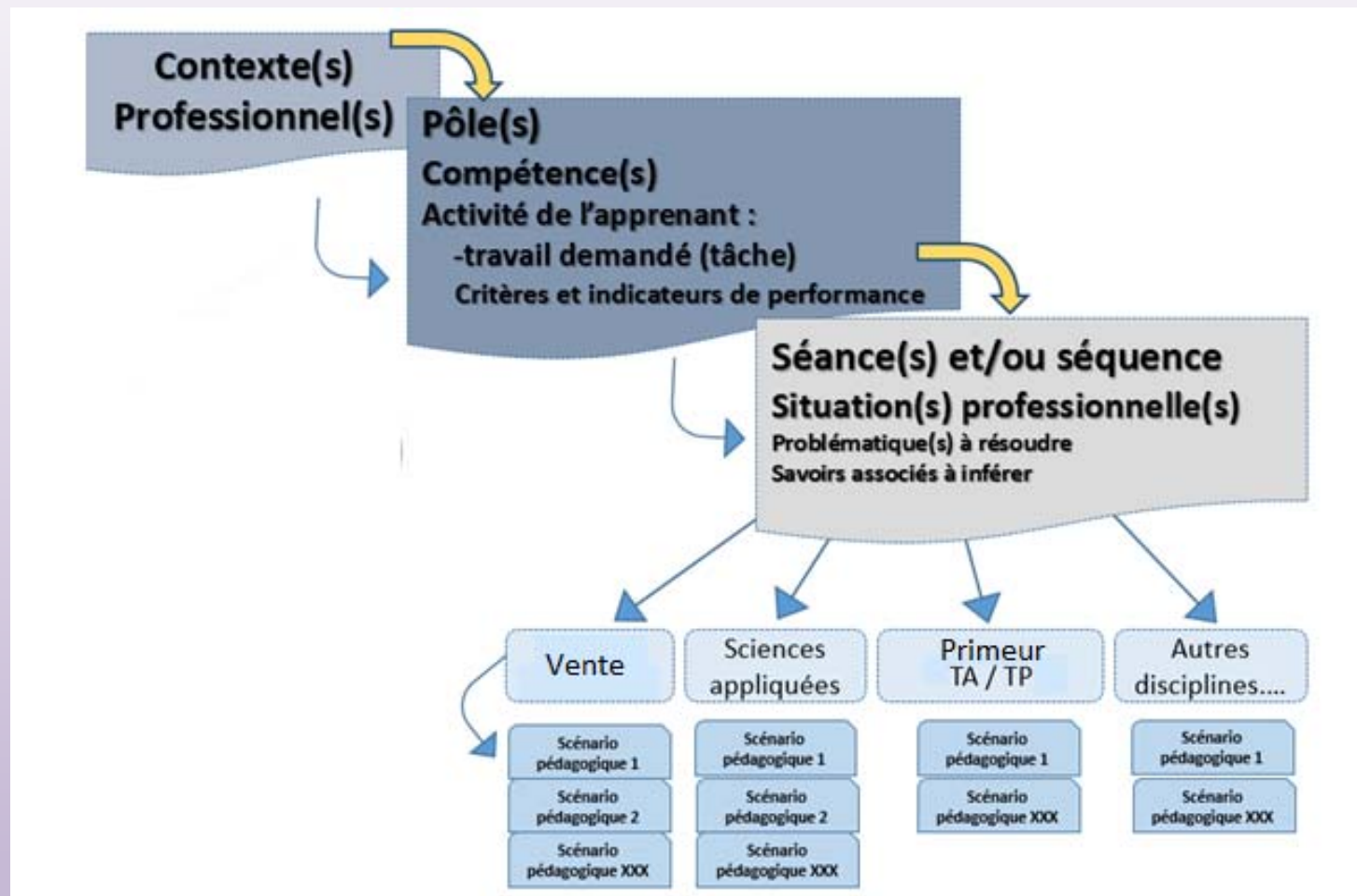
- Formation à court terme : en académie ou en inter-académies, organisée par les inspecteurs pour monter les projets pédagogiques et évaluer les besoins localement
- Formation à moyen terme : répondre aux besoins spécifiques de professionnalisation des équipes, avec et par les professionnels partenaires, dont le CTIFL et Saveurs Commerce, mais aussi avec le CERPEP (montage de stages nationaux)

C / Les modalités pédagogiques, complémentarité et la formation en entreprise → construire un plan prévisionnel de formation

Première phase: écrire les contextes professionnels de formation

- Chaque contexte professionnel reprend une ou des situations professionnelles représentatives du cœur de métier.
(ex : Après votre formation vous êtes engagé en tant que primeur au rayon fruits et légumes d'une grande surface « La Halle Gourmande » spécialisée dans les produits régionaux).
- Chaque contexte professionnel permettra d'aborder plusieurs compétences d'un ou plusieurs pôles.
- Chaque contexte professionnel permet d'imaginer des situations professionnelles pour chaque savoir associé (vente, sciences appliquées, primeurs)
- 3 à 5 contextes de formation pour une année scolaire
- chaque contexte est pensé comme un micro-projet avec une réalisation concrète prévu à la fin du cycle: ex. « la réalisation d'une démonstration régionale », « la réalisation d'un brunch « primeur »...
- l'ensemble des contextes professionnels permettra de balayer toutes les compétences des pôles 1 et 2.
- Chaque séance est construite autour d'un contexte

Définir en équipe pédagogique une stratégie globale de formation :



Deuxième phase: construction du plan prévisionnel de formation

À la suite de ce travail de rédaction des contextes en équipe, le travail de stratégie globale peut être consigné dans un tableau. Ce tableau présente de façon linéaire chaque semaine de formation.

période	Contexte professionnel	Tâche(s)	Compétences	Savoirs associés	Autres disciplines
				Séance 1 : Séance 2 :	Séance 1 : Séance 2 :

La formation en entreprise : Sous statut scolaire



Pourquoi ne pas prévoir : 4 départs de 4 semaines correspondant aux saisons → Adéquation de la formation à la réalité professionnelle

Pour tous (scolaire et apprentissage) quelques préconisations la première année envers les entreprises...

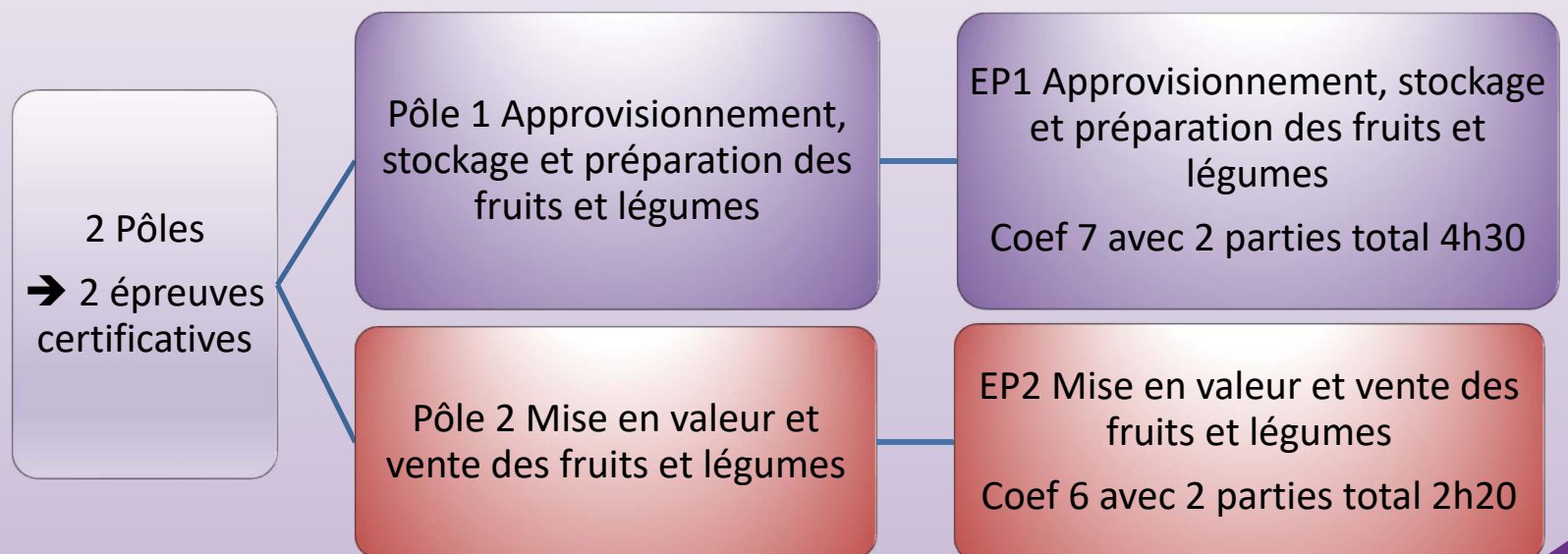
Pour une bonne relation Formation / entreprise → bonne image du CAP Primeur

création de référentiel : il est nécessaire de prévoir les premières années une journée de formation / information académique des tuteurs et des maîtres d'apprentissage à l'initiative de l'établissement support et de l'IEN.

Cette journée a pour but

- 1 de présenter le référentiel,
- 2 de présenter les modalités de certification (un point sur l'importance du jury professionnel),
- 3 d'aborder la relation école entreprise (le référent établissement),
- 4 de présenter le livret (soit d'apprentissage soit de suivi de formation),
- 5 de réfléchir sur l'accueil du jeune,
- 6 réfléchir sur une présentation des outils (guide du tuteur, grilles de certification).

D / Présentation des épreuves de certification



EP1 Approvisionnement,
stockage et préparation des
fruits et légumes

Coef
7

Un contexte
professionnel défini
commun à l'ensemble
de l'épreuve EP1

Partie 1 écrite
durée 1 heure

Technologie 30 min

Sciences appliquées
15 min

Gestion appliquée 15 min

Partie 2 Pratique
durée 2h30
mise en situation
professionnelle

Atelier 1 de 30 min → vérifier la
réception et le stockage / rendre
compte de la non-conformité

Atelier 2 de 2 heures → réaliser d'une
corbeille avec justification orale
auprès du jury → réaliser de la
fraîche découpe → réaliser une
autre préparation

Ep. C.C.F.

Un contexte professionnel défini commun à l'ensemble de l'épreuve EP1

Technologie 30 min

Sciences appliquées
15 min

Gestion appliquée 15 min

Partie 1 écrite
durée 1
heure

A Minima 2
fois au cours
de la
formation

EP1
Approvisionnement
, stockage et
préparation des
fruits et légumes

Coef
7

Partie 2 Pratique
durée 2h30
mise en
situation
professionnelle

Atelier 1 de 30 min → vérifier la réception et le stockage / rendre compte de la non-conformité

Atelier 2 de 2 heures → réaliser d'une corbeille avec justification orale auprès du jury → réaliser de la fraîche découpe → réaliser une autre préparation

A Minima 2
fois au cours
de la
formation
en centre

Évaluation en entreprise

Ep. Ponctuelle

Un contexte professionnel défini commun à l'ensemble de l'épreuve EP2

EP2 Mise en valeur et vente de fruits et légumes

Coef
6

Partie 1 écrite
durée 1 heure
dont une question sur l'activité 8

Technologie 30 min

Sciences appliquées
15 min

Gestion appliquée 15 min

Partie 2 Pratique
durée 1h20
mise en situation professionnelle

Atelier 1 de 1h → réaliser un étal, le pancartage, justifier son choix oralement devant jury ainsi que la connaissance des produits

Atelier 2 de 20 minutes → réaliser un acte de vente et d'encaissement (10 à 15 min)
→ réaliser une autoanalyse avec le jury (5 à 10 min)

Ep. C.C.F.

Un contexte professionnel défini commun à l'ensemble de l'épreuve EP2

EP2 Mise en valeur et vente de fruits et légumes

Coef 6

Partie 1 écrite
durée 1 heure
dont une question sur l'activité 8

Partie 2 Pratique
durée 1h20
mise en situation professionnelle

Technologie 30 min

Sciences appliquées
15 min

Gestion appliquée 15 min

A Minima 2 fois au cours de la formation

Atelier 1 de 1h → réaliser un étal, le pancartage, justifier son choix oralement devant jury ainsi que la connaissance des produits

Atelier 2 de 20 minutes → réaliser un acte de vente et d'encaissement (10 à 15 min) → réaliser une autoanalyse avec le jury (5 à 10 min)

A Minima 2 fois au cours de la formation

Évaluation en entreprise

E / Les ressources pédagogiques

- Les sites professionnels ([Saveurs commerce](#), [CTIFL](#))
 - Le centre de [ressources nationales des métiers de l'alimentation](#)

 - Un outil de veille pour les enseignants/formateurs
https://www.netvibes.com/maprofdevente#Ressources_institutionnelles
- Des comptes à suivre (exemple sur Twitter **@eduscol_EG** , **@Interfel** , **@SaveursCommerce** ...)
- Un espace pour les enseignants
<https://www.pearltrees.com/maprofdevente/cap-primeur/id18152163>
 - Une page de démarrage de navigateur pour les élèves
<https://start.me/p/rxMA5n/cap-primeur>
 - Une veille sur les applications spécifiques aux fruits et légumes (en français et en LVE)
 - Des outils pédagogiques et de formation sur le site du [CTIFL](#)

Échanges sur les projets de mise en œuvre en
académie
et
Conclusion de Dominique Catoir

CAP PRIMEUR

