



CAP PRIMEUR

Statut : Salarié du secteur privé.

Lieu : St Marcel lès Valence, à 10 mn de Valence, 1h15 de Lyon et 1h de Grenoble.

Entreprise : Au Primeur du Chantre

La société familiale Au Primeur du Chantre (2,5 M€, 10 p), reconnue dans la région de Valence pour proposer des Fruits et Légumes et produits régionaux de qualité, travaille principalement en direct avec des producteurs et artisans locaux (Drôme, Ardèche et Isère...). Cette société fondée il y a 20 ans par la Présidente actuelle s'adresse à une clientèle qui apprécie la qualité, le choix et l'approvisionnement local, trois caractéristiques qui font sa réputation.

Pour répondre à une forte croissance ces dernières années, nous souhaitons renforcer notre équipe avec des personnes qualifiées à notre secteur. Nous proposons **une formation en alternance dans le cadre du CAP Primeur**. Les cours ont lieu à la MFR d'Anneyron ou à l'ENVIL de Grenoble. La durée de la formation est de 2 ans (ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur). Les frais de déplacements peuvent être pris en charge.

Cette formation a pour but de faire de vous **un vrai professionnel du métier de Primeur**. Vous aurez toutes les connaissances spécifiques pour choisir les meilleurs produits, vous saurez les mettre en valeur de multiples façons et vous saurez conseiller les clients en leur apportant une information juste et précise.

Au sein de notre commerce, vous serez amené(e) à :

- Accueillir, conseiller et orienter les clients dans le magasin
- Effectuer l'approvisionnement des produits en rayon et être garant(e) de leur qualité
- Participer à la mise en rayon en étant force de proposition sur l'animation du commerce
- Réceptionner les produits, gérer les conditions de stockage et assurer les rotations
- Veiller à la bonne présentation et à la propreté des étals et du magasin
- Préparation de commandes particulières et de paniers de fruits et légumes
- Assurer un encaissement fiable et aider les clients lors de leur passage en caisse

Le magasin est ouvert du mardi au samedi de 9H à 19H30 et le dimanche de 9H à 12H. L'amplitude horaire de travail est de 6H30 à 20H du mardi au samedi et jusqu'à 13H le dimanche. Vos horaires sont définis à l'avance selon un roulement sur 2 à 4 semaines. Deux dimanches par mois sont travaillés.



A l'école vous serez sensibilisé(e) aux fruits et légumes et notamment à :

- Savoir sélectionner le bon produit et le proposer au bon moment
- Réaliser la fraîche découpe
- Théâtraliser de l'étal
- Animer, accueillir et conseiller les clients

Afin de postuler vous devez répondre à plusieurs critères :

- Avoir au minimum 16 ans ou un niveau scolaire de fin de 3ème
- Avoir un goût prononcé pour les fruits et légumes, les métiers de bouche ou le domaine alimentaire
- Être créatif, dynamique, serviable, organisé, avoir le sens du commerce
- Avoir une bonne condition physique. Savoir-être et savoir-vivre indispensables.

Votre diplôme en poche vous aurez accès à un vrai métier valorisant et en fonction de vos ambitions vous pourrez aussi prétendre à d'autres diplômes (Bac Pro, BTS, ...) et à des formations en continu en parallèle de votre future profession.

Une évolution au sein de notre structure est possible une fois votre diplôme en poche (contrat, apprentissage pour un autre diplôme).

Si vous êtes intéressé(e) par notre activité et que vous souhaitez nous rejoindre, merci de nous transmettre votre CV ainsi qu'une lettre de motivation par mail à rh@auprimeurduchantre.fr. Les candidatures non accompagnées d'une lettre de motivation (même courte) ne seront pas étudiées.

Plus d'information : <https://www.cap-primeur.fr/>