Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

Guide de lecture du référentiel

CAP Primeur

Primeur

Guide pédagogique indépendant — FormaV. Ce guide n’est pas un référentiel ministériel. Les originaux officiels, annexes et textes applicables restent accessibles par les liens indiqués.

Vérification documentaire : 23 octobre 2026. Session et modalités à rapprocher de ton inscription.

https://capprimeur.fr/referentiel

Dossier vérifié le 23 octobre 2026 · CAP/CAP agricole · Sources et versions indiquées ci-dessous.

Le référentiel du CAP Primeur permet de relier les activités du métier, les compétences à acquérir et les conditions de certification. Cette page concerne Primeur . Elle rassemble les textes disponibles et un guide de lecture pour préparer ton parcours.

Quel référentiel utiliser pour ton diplôme et ta session ?

Le répertoire ministériel indique une première session en 2020 pour le diplôme recensé. Les textes modificatifs et les règles communes récentes restent à lire avec le référentiel initial.

Intitulé de référence à rapprocher de ton inscription :

• CAP primeur

Identifiants et sessions du répertoire ministériel

• Primeur — code diplôme 50031222 ; première session 2020.

Le code RNCP renseigne la certification professionnelle ; sa date d’enregistrement n’est pas la date d’une session d’examen.

Activités professionnelles et compétences à travailler

CAP - Primeur

Objectifs et contexte de la certification Le titulaire du certificat d’aptitude professionnelle « Primeur » est employé au sein d’une entreprise de vente de fruits et légumes sous l’autorité d’un responsable. En autonomie, il réalise des opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises. Il prépare les fruits et légumes en vue de leur mise en vente. Il est chargé de la tenue de l’étal et de la présentation marchande des familles de produits. Il assure l’accueil, le conseil, la vente, l’encaissement et participe ainsi à la fidélisation du client. L’ensemble des activités doit être effectué dans le respect des règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie. Lors des manipulations, la fragilité des fruits et légumes doit également être prise en compte. Ces activités doivent contribuer à la satisfaction et à la fidélisation des clients.

Activités visées Quels que soient le type et la taille de l’entreprise, les activités professionnelles exercées en qualité de primeur peuvent être regroupées en deux pôles : - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Blocs recensés dans la fiche RNCP. Lis les intitulés et les conditions pour distinguer les options, les enseignements généraux et les unités facultatives ; tous les blocs ne sont pas nécessairement à présenter dans ton parcours.

RNCP37604BC01 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

• Réceptionner les fruits et légumes

• Stocker les fruits et légumes

• Prendre soin des fruits et légumes

• Préparer les fruits et légumes

• Réaliser la coupe et l’emballage de fruits et légumes de grosse taille

• Réaliser une corbeille et des créations artistiques simples

• Réaliser la fraiche découpe et d’autres préparations

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit, pratique et oral

RNCP37604BC02 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

• Réaliser les activités de contrôle et d’hygiène préalables à l’installation de l’étal

• Mettre en place l’étal et l’affichage

• Conseiller et orienter le client dans ses choix

• Vendre des fruits et légumes

• Gérer les opérations d’encaissement

• Concourir à l’animation du point de vente

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue dans un établissement public au CCF intégral : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit, pratique et oral

RNCP37604BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

• Français

• Communiquer : écouter, dialoguer et s’exprimer

• Reformuler, à l’écrit ou à l’oral, un message lu ou entendu

• Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l’améliorer

• Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

• Rendre compte, à l’oral ou à l’écrit, d’une expérience en lien avec le métier

• Histoire-géographie-enseignement moral et civique

• Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s’approprier les notions, se repérer, contextualiser

• S’approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

• Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s’appuyant sur les repères et les notions du programme

• Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

• Mobiliser ses connaissances pour penser et s’engager dans le monde en s’appropriant les principes et les valeurs de la République

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37604BC04 - Mathématiques et physique-chimie

• Rechercher, extraire et organiser l’information

• Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

• Expérimenter, utiliser une simulation

• Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d’une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

• Rendre compte d’une démarche, d’un résultat, à l’oral ou à l’écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37604BC05 - Éducation physique et sportive

• Développer sa motricité

• S’organiser pour apprendre et s’entraîner

• Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

• Construire durablement sa santé

• Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

RNCP37604BC06 - Prévention-santé-environnement

• Appliquer une méthode d’analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d’une documentation

• Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

• Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

• Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

• Agir face à une situation d'urgence

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

RNCP37604BC07 - Langue vivante étrangère

• Comprendre la langue orale

• Comprendre un document écrit

• S'exprimer à l'écrit

• S'exprimer à l'oral en continu

• Interagir à l'oral

• dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF) Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

RNCP37604BC08 - Langue vivante (Bloc facultatif)

• S'exprimer à l'oral en continu

• Interagir à l'oral

• Comprendre un document écrit

• dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel oral Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel oral

RNCP37604BC09 - Mobilité (Bloc facultatif)

• Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

• Caractériser le contexte professionnel étranger

• Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

• Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

• Se repérer dans un nouvel environnement Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Évaluation indiquée par la fiche : Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel oral et écrit

Source des activités et blocs : CAP - Primeur — France compétences . Les annexes intégrales détaillent les critères, ressources et conditions de réalisation.

Épreuves, évaluation et périodes de formation

Le règlement d'examen donne les unités obligatoires et facultatives, les coefficients, les modes d'évaluation et les durées. Choisis la colonne correspondant à ton statut : scolaire, apprenti, formation continue ou candidat individuel. Le CCF dépend de l'habilitation de l'établissement ; les dispenses et les correspondances d'unités demandent un contrôle séparé.

Les anciennes annexes peuvent encore employer les termes « domaines généraux » ou « vie sociale et professionnelle ». Pour les sessions actuelles, consulte aussi les règles communes récentes du CAP. Le programme d'EMC de 2024 remplace celui de 2019 pour les deux années du CAP depuis la rentrée 2025. Une langue vivante ou une unité facultative ne doit être retenue que si le règlement de ta spécialité et ton inscription la prévoient.

La durée et les objectifs des périodes de formation en milieu professionnel figurent dans le référentiel ou ses annexes. Ils peuvent varier selon la spécialité, la voie de préparation, le positionnement et les textes modificatifs. Conserve les attestations, le suivi des activités et les justificatifs demandés pour ton inscription.

Modalités précisées dans la fiche de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

Télécharger les référentiels et documents officiels

Les copies locales ci-dessous conservent les octets des originaux publiés par les autorités. Les programmes généraux sont mutualisés ; les documents de spécialité et les documents agricoles restent identifiés séparément.

Référentiel de spécialité, annexes et arrêtés

• Annexes — CAP Primeur — PDF, 44 pages · Source officielle .

• Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAP - Primeur — PDF, 44 pages · Source officielle .

Programmes des enseignements généraux

• Programme officiel CAP — Français — PDF, 11 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Physique-chimie — PDF, 12 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Éducation physique et sportive — PDF, 12 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Prévention Santé Environnement — PDF, 32 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Mathématiques — PDF, 19 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Langues vivantes — PDF, 26 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Histoire-géographie — PDF, 11 pages · Source officielle .

• Programme officiel CAP — Arts appliqués et cultures artistiques — PDF, 12 pages · Source officielle .

• Programme officiel EMC — CAP, application 2024/2025 — PDF, 31 pages · Source officielle .

Comment utiliser le référentiel pour préparer le CAP Primeur

• Identifier le bon cadre. Note l’intitulé du diplôme, l’option, la session et ton statut de candidat.

• Relier activité et compétence. Pour chaque situation professionnelle, repère les gestes, les connaissances, les ressources autorisées et les critères de réussite.

• Lire les modalités d’évaluation. Prépare un entraînement conforme au règlement : production, oral d’explicitation, écrit, pratique ou situation d’évaluation en centre.

• Garder des preuves de progression. Classe les travaux, contrôles, observations de stage et erreurs corrigées par compétence.

• Vérifier ce qui reste à travailler. Compare le résultat de tes entraînements aux critères des annexes, puis adapte tes révisions.

Faire le lien avec les fiches de révision

Voici des repères présents dans le sommaire du pack de cette formation. Ils décrivent le contenu pédagogique disponible ; leur présence ne certifie pas la couverture de chaque exigence du règlement.

• Arts appliqués et cultures artistiques : Découvrir le design et les cultures de son métier ; Explorer les arts et les cultures du monde.

• Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes : Réceptionner et agréer les fruits et légumes ; Stocker les produits et organiser la remballe.

• Mise en valeur et vente des fruits et légumes : Identifier les fruits et légumes pour les conseiller ; Mettre en valeur l’étal et informer sur les produits.

• Sciences appliquées : Qualités nutritionnelles et risques alimentaires ; Contaminations et bonnes pratiques d’hygiène.

Consulter le sommaire des fiches de révision · Consulter le calendrier et les modalités de session .

Sources officielles et suivi des versions

• Page de référence — CAP Primeur

• CAP - Primeur — fiche RNCP

• Arrêté du 4 juillet 2017

• Textes réglementaires communs au CAP

La vérification porte sur les sources et versions identifiées au 23 octobre 2026. Une nouvelle rentrée, un arrêté modificatif ou un changement de session peut nécessiter une mise à jour. En cas de différence, le texte réglementaire et les instructions de l’autorité compétente priment sur ce guide.

Questions fréquentes

Où trouver le référentiel du CAP Primeur ?

Les documents officiels sont regroupés dans la rubrique Téléchargements. Tu y trouveras le référentiel et, selon leur publication, les annexes d’activités, de compétences, de formation et d’évaluation. Le guide FormaV est une synthèse indépendante avec les liens des sources.

Comment connaître les épreuves et les coefficients ?

Le règlement d’examen précise les unités, coefficients, durées et modes d’évaluation. La colonne applicable dépend de ton statut et de l’habilitation du centre au CCF. Les dispenses éventuelles se vérifient séparément.

Le guide PDF FormaV est-il un document officiel ?

Le guide est une synthèse pédagogique indépendante. Les PDF officiels sont proposés séparément, avec leur provenance. Le texte de l’autorité compétente reste la référence pour les règles de certification.

Comment vérifier la bonne version pour ma session ?

Compare le nom exact du diplôme et de l’option, l’année de première ou dernière session et les arrêtés modificatifs. Confirme aussi ton statut de candidat. Les dates de publication d’un fichier et d’entrée en application d’un règlement sont différentes.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.