



## PRIMEUR

### NATURE DU TRAVAIL

Le primeur est **un commerçant** spécialisé dans la vente de fruits et légumes frais. Il sélectionne avec soin les fruits et légumes auprès des grossistes ou des producteurs locaux.

Pour acheter les fruits et légumes, il doit prendre en compte le cours du jour des produits, qui varie en fonction de la météo, de la saison, de l'offre et de la demande.

Ensuite, il achemine les produits vers son magasin, il en stocke certains et procède à l'achalandage pour les mettre en avant.

Enfin, il étiquette les produits en fonction du cours du jour.

Une fois le point de vente ouvert, il accueille et conseille les clients.

Ses produits peuvent également être vendus aux collectivités (cantines scolaires, cantines d'entreprises...) et à la restauration, y compris auprès des chefs étoilés.

À la fin de la journée, il trie les produits restants et remet le magasin en l'état.

Il peut être amené à préparer des jus de fruits et des fruits et légumes prêts à consommer ou à réaliser des corbeilles de fruits.

### COMPÉTENCES REQUISES

Le primeur avant toute chose doit posséder une excellente connaissance des produits qu'il propose, depuis l'approvisionnement jusqu'à la vente. Il se doit également de maîtriser parfaitement les conditions de transport, de stockage et de conservation de ces produits périssables. Il travaille en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Doté d'un vrai sens esthétique, il sait mettre en scène son étal en valorisant les formes et les couleurs de ses produits. Réel expert des produits, le primeur adapte aujourd'hui son offre selon les besoins du consommateur en proposant des produits préparés ou prêts à cuisiner. Il est un véritable prescripteur auprès du consommateur, en lui apportant des conseils sur les bienfaits nutritionnels des fruits et légumes.

### LIEUX D'EXERCICE

Le primeur peut travailler en indépendant ou comme salarié, dans une boutique ou sur un marché, ou encore dans un magasin spécialisé en produits biologiques ou en rayon de supermarché.

## STATUTS

Avec de l'expérience, un primeur salarié peut devenir son propre patron. En grande surface, il peut évoluer vers le poste de chef de rayon.

## CARRIÈRE

Ce secteur a le vent en poupe et inspire de nouveaux concepts tendance que s'accaparent les primeurs (fraîche découpe, bar à salades, soupes et jus variés ; corbeilles de fruits, sélection du terroir...) Un jeune désirant s'orienter vers le métier de primeur pourra facilement y trouver un emploi.

# PRIMEUR

Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour ce statut, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

## SALAIRE

Le salarié qui débute dans un commerce alimentaire spécialisé en fruits et légumes gagné à partir de 1 510,59 € brut/mois.

## ACCÈS AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

### Niveau V

- CAP Primeur (rentrée 2018)
- CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)

### Niveau IV

- Bac Pro Commerce

### Niveau III

- MOF Primeur

### CQP

- Employé de vente du commerce alimentaire de détail
- Vendeur-Conseil Primeur
- Manager d'Unité Commerciale du commerce alimentaire de détail

## LIENS UTILES

- [www.saveurscommerce.fr](http://www.saveurscommerce.fr)
- [www.monprimeur.com](http://www.monprimeur.com)
- [www.ifcas.fr](http://www.ifcas.fr)
- [www.metiersducommerce.fr](http://www.metiersducommerce.fr)