

Les fiches métiers

1. Missions

-  **Sélectionner les produits** : choisir des fruits et légumes frais, locaux et de saison.
-  **Mettre en scène l'étal** : créer un espace coloré, attractif et gourmand.
-  **Conseiller les clients** : partager astuces, idées recettes et bons plans cuisine.
-  **Travailler avec les grossistes et les producteurs locaux** : garantir qualité, traçabilité et fraîcheur.
-  **Gérer les stocks et les commandes** : anticiper pour ne jamais manquer de bons produits.
-  **Réaliser de la fraîche-découpe** : préparer des fruits et légumes prêts à consommer (jus, salades, soupes...).
-  **Exprimer ta créativité** : composer des corbeilles de fruits et bouquets de légumes.
-  **Faire vivre le commerce de proximité** : créer du lien et une vraie relation de confiance avec le quartier.

2. Formations

- Il existe de nombreuses formations qui permettent de devenir primeur :
 - CAP Primeur.
 - Bac pro : Commerce.
 - BTS : Management Commercial Opérationnel.
 - Licences pro : il existe plusieurs licences pro qui peuvent te permettre de devenir primeur.

3. Débouchés

- Avec de l'expérience, tu peux évoluer vers un poste de responsable de rayon, puis devenir chef d'entreprise en ouvrant ton propre commerce ou en travaillant sur les marchés, diversifier ton activité en proposant des créations fruitées ou devenir "primeur-traiteur". ✨

4. Salaire

- Le salaire d'un débutant est de 1 700 à 1 900 € brut par mois.
- Le salaire d'un sénior est de 2 000 et 2 400 € brut par mois.

5. Les + à avoir

- Sens du contact.
- Dynamisme.
- Autonomie et organisation.
- Intérêt pour les produits et curiosité culinaire.
- Esprit créatif.

