CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Entraînement adapté - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - source 2021 [93ef1e379d39]

Session 2026

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Primeur, veuillez visiter :
capprimeur.fr/annales-sujets-et-corriges

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-45dc2d320c8d7909559c** Durée indicative : 30 min

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Sujet blanc original FormaV. Contexte, entreprises, documents techniques et données de travail fictifs à visée pédagogique. Ce document ne constitue ni une annale de session ni un sujet ou corrigé officiel. Les attendus d’une réalisation pratique décrivent une démarche et des critères de contrôle ; ils ne remplacent pas une prestation en atelier.

Se repérer dans le corrigé

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Réceptionner et contrôler la livraison
7 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Orienter et stocker les produits
5 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 1

19.0 points

Étude professionnelle 1 — Réceptionner et contrôler la livraison

Question 1.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> À partir de D1 à D3, rédigez les étapes essentielles que vous suivriez pour réceptionner cette livraison, depuis la vérification des documents jusqu'au signalement des anomalies. Votre réponse doit respecter les unités et les consignes de manipulation données dans le dossier.

Démarche de réception :

1. Prendre connaissance de la commande C-208 et du bon de livraison L-730, puis vérifier les informations disponibles : fournisseur, client, date et désignation des produits.
2. Comparer chaque ligne de la commande avec les quantités constatées dans le relevé de livraison, en distinguant cartons, colis, kilogrammes et bottes. Ne pas convertir les bottes en masse.
3. Contrôler les colis et les produits à partir des constats écrits de D3. Pendant le contrôle, maintenir les colis stables et manipuler les produits avec soin.
4. Noter précisément les différences de quantité et les défauts observés, sans ajouter de constat qui ne figure pas dans le dossier.
5. Isoler les produits abîmés dans le bac identifié « À contrôler — décision responsable », à l'écart des produits destinés à la vente, puis signaler les anomalies à Mme Lenoir.
6. Inscrire les réserves sur le bon de livraison. Orienter vers les zones de D4 uniquement les produits non concernés par les défauts ; signaler également le carton d'aubergines manquant.

Il s'agit ici de décrire la démarche à partir des documents : aucune manipulation réelle n'est demandée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La livraison présente des écarts quantitatifs et des défauts qualitatifs : ils doivent être relevés, consignés sur le bon et signalés à la responsable. Les produits abîmés sont isolés en attente de sa décision ; les unités restent celles du dossier.

Question 1.2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Comparez, produit par produit, les quantités commandées en D2 et celles constatées en D3. Présentez les concordances et les écarts en conservant les unités appropriées : cartons, kilogrammes ou bottes.

La comparaison se fait ligne par ligne. Les contenus exprimés en kilogrammes sont indiqués en plus du nombre de cartons ; les oignons restent comptés en bottes.

- **Courgettes :** 2 cartons commandés, contenant chacun 6 kg ; 2 cartons de 6 kg constatés. Concordance : 12 kg.
- **Poivrons rouges :** 1 carton de 3 kg commandé et 1 carton de 3 kg constaté. Concordance quantitative.
- **Oignons bottes :** 1 colis de 12 bottes commandé ; 1 colis contenant 10 bottes constaté. Écart : 2 bottes manquantes.
- **Aubergines violettes :** 2 cartons de 6 kg commandés, soit 12 kg ; 1 carton de 6 kg constaté. Écart : 1 carton, soit 6 kg, manquant.
- **Tomates rondes :** 2 cartons de 3 kg commandés et constatés. Concordance quantitative : 6 kg.
- **Carottes :** 1 carton de 6 kg commandé et constaté. Concordance.

FormaV - document d'entraînement non officiel

- **Abricots :** 2 cartons de 2,5 kg commandés et constatés. Concordance : 5 kg.
- **Bananes :** 1 carton de 20 kg commandé et constaté. Concordance.

Les défauts qualitatifs des poivrons, tomates et abricots ne changent pas les quantités livrées ; ils sont relevés séparément.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les écarts quantitatifs sont de 2 bottes d'oignons et 1 carton d'aubergines de 6 kg manquants. Les quantités des autres produits concordent avec la commande.

Question 1.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Pour les seules lignes exprimées en kilogrammes, calculez la masse totale commandée, la masse totale effectivement livrée et la différence entre ces deux masses. Présentez les opérations avec l'unité kg et traitez séparément les oignons comptés en bottes.

Pour la commande, on additionne les masses des lignes exprimées en kilogrammes : courgettes 2 × 6 kg, poivrons 3 kg, aubergines 2 × 6 kg, tomates 2 × 3 kg, carottes 6 kg, abricots 2 × 2,5 kg et bananes 20 kg. Pour la livraison, on utilise les masses constatées : courgettes 2 × 6 kg, poivrons 3 kg, aubergines 6 kg, tomates 2 × 3 kg, carottes 6 kg, abricots 2 × 2,5 kg et bananes 20 kg. La masse des tomates fendues fait partie de la masse totale livrée et n'est pas retranchée pour ce calcul.

On calcule ensuite la différence en soustrayant la masse livrée de la masse commandée. Les oignons sont traités séparément : 12 bottes commandées et 10 bottes livrées. Le dossier ne donne pas de masse pour les bottes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Masse commandée : (2 × 6 + 3 + 2 × 6 + 2 × 3 + 6 + 2 × 2,5 + 20) kg = **64 kg**.
>
> Masse livrée : (2 × 6 + 3 + 6 + 2 × 3 + 6 + 2 × 2,5 + 20) kg = **58 kg**.
>
> Différence : 64 kg − 58 kg = **6 kg manquants**. À part, il manque **2 bottes d'oignons**.

Question 1.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> À partir des constats de D3 et de la consigne de D1, relevez les défauts qualitatifs observés et indiquez quels produits ou pièces doivent être séparés en attente de la responsable.

D'après les constats de D3 et la consigne de D1, les produits présentant les défauts suivants doivent être séparés des produits destinés à la vente :

- **Poivrons rouges :** 2 poivrons présentent une zone molle ; leur masse individuelle n'est pas fournie.
- **Tomates rondes :** 3 tomates sont fendues, pour une masse cumulée relevée de 0,42 kg.
- **Abricots :** 6 abricots présentent une zone écrasée ; leur masse individuelle n'est pas fournie.

Les placer dans le bac identifié « À contrôler — décision responsable », conservé en zone de réception, et attendre la décision de Mme Lenoir. Le dossier ne demande pas de décider de leur élimination.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À isoler : 2 poivrons à zone molle, 3 tomates fendues (0,42 kg cumulés) et 6 abricots à zone écrasée. Les garder en attente de la décision de la responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Calculez la masse nette de tomates non fendues dans les deux cartons livrés, à partir de la masse totale livrée et de la masse cumulée des tomates fendues indiquées en D3. Présentez le calcul en kg.

Les deux cartons livrés contiennent chacun 3 kg, soit 6 kg de tomates au total. Pour obtenir la masse des tomates non fendues, on soustrait la masse cumulée des tomates fendues indiquée en D3 : 0,42 kg.

RÉPONSE À RETENIR

Masse nette de tomates non fendues : (2 × 3 − 0,42) kg = **5,58 kg**.

Question 1.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Rédigez les réserves à inscrire dans la zone « Commentaires / réserves à la réception » du bon L-730. Mentionnez les écarts quantitatifs et les défauts qualitatifs constatés, sans inventer de masse pour les produits abîmés.

La réserve reprend les écarts et défauts consignés dans les documents, sans attribuer de masse inconnue aux poivrons ou aux abricots. Proposition à inscrire dans la zone « Commentaires / réserves à la réception » :

> « Réception du 15 juin 2026 — commande C-208, bon L-730 : oignons bottes, 10 bottes reçues au lieu de 12 (écart : 2 bottes) ; aubergines violettes, 1 carton de 6 kg reçu au lieu de 2 cartons de 6 kg commandés (1 carton de 6 kg manquant). Défauts constatés : 2 poivrons rouges présentent une zone molle ; 3 tomates rondes sont fendues, masse cumulée relevée : 0,42 kg ; 6 abricots présentent une zone écrasée. Produits abîmés séparés et placés en attente de la décision de la responsable. »

Cette formulation n’ajoute ni masse non fournie ni décision d’élimination.

RÉPONSE À RETENIR

Les réserves indiquent les deux écarts quantitatifs et les trois défauts qualitatifs constatés. Aucune masse n’est inventée pour les poivrons ou les abricots abîmés.

Question 1.7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Indiquez si, au vu des documents, vous pouvez considérer le bon L-730 comme accepté sans réserve. Justifiez votre choix en citant les éléments précis qui motivent la décision.

Non. Le bon L-730 ne peut pas être considéré comme accepté sans réserve au vu des éléments du dossier : 10 bottes d’oignons ont été livrées au lieu de 12, un carton d’aubergines de 6 kg manque, et des défauts sont observés sur 2 poivrons, 3 tomates et 6 abricots. Ces anomalies doivent être notées et signalées à la responsable. Cette réponse porte sur la présence de réserves dans le cas et ne préjuge pas d’une procédure extérieure au dossier.

RÉPONSE À RETENIR

Le bon L-730 ne peut pas être considéré comme accepté sans réserve : les écarts quantitatifs et les défauts qualitatifs doivent être consignés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

11.0 points

Étude professionnelle 2 — Orienter et stocker les produits

Question 2.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Pour chaque produit de D2, indiquez la zone de rangement prévue par D4. Pour les oignons bottes et les aubergines, utilisez la désignation R1, R2 ou R3 sans proposer une zone supplémentaire.

Pour les produits non concernés par un défaut, l'affectation prévue par D4 est :

- Courgettes : R2.
- Poivrons rouges : R2.
- Oignons bottes : R1.
- Aubergines violettes : R2.
- Tomates rondes : R2.
- Carottes : R1.
- Abricots : R3.
- Bananes : R3.

Exception pour les pièces abîmées : les poivrons, tomates et abricots concernés restent dans le bac identifié en zone de réception, sans température de conservation inventée. Le carton d'aubergines manquant ne reçoit aucune affectation de rangement.

RÉPONSE À RETENIR

R1 : oignons bottes et carottes. R2 : courgettes, poivrons, aubergines et tomates. R3 : abricots et bananes. Les pièces abîmées restent séparées en zone de réception ; le carton manquant n'est pas affecté.

Question 2.2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> En vous appuyant sur les consignes de manipulation de D4, indiquez deux précautions concrètes à appliquer lors du rangement des produits fragiles de la livraison.

Deux précautions concrètes, conformes aux consignes de D4, sont :

1. Déposer les courgettes, poivrons, aubergines et tomates sans choc et ne pas placer de charge lourde sur ces produits.
2. Ranger les abricots et les bananes sans les écraser et à l'écart de la lumière directe. Pour les oignons bottes, éviter la compression et ne pas poser de colis sur des produits fragiles.

RÉPONSE À RETENIR

Ranger sans choc ni charge lourde sur les produits fragiles ; éviter compression et écrasement, et tenir les fruits de R3 à l'écart de la lumière directe.

Question 2.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Décrivez l'orientation à donner aux poivrons, tomates et abricots repérés comme abîmés : précisez leur séparation

FormaV - document d'entraînement non officiel

> et la décision à attendre avant leur mise en vente.

Les 2 poivrons à zone molle, les 3 tomates fendues et les 6 abricots à zone écrasée doivent rester séparés des produits destinés à la vente. Les placer dans le bac identifié « À contrôler — décision responsable », conservé en zone de réception, et prévenir la responsable. Attendre sa décision avant toute mise en vente. Le dossier ne demande ni leur élimination ni l'attribution d'une température particulière à ce bac.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les pièces abîmées sont isolées dans le bac identifié en zone de réception et ne sont pas mises en vente avant la décision de la responsable.

Question 2.4.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Deux lots de carottes de même nature sont présents : le lot A est déjà en réserve depuis le 13 juin et le lot B est celui reçu le 15 juin. Selon la règle de rotation de D4, indiquez lequel doit rester accessible en premier et comment placer le nouveau lot.

Le lot A, présent depuis le 13 juin, est le lot le plus ancien et doit rester accessible en premier. Le lot B, reçu le 15 juin, se place derrière le lot A. Le rangement se fait sans écraser les produits ni mélanger des produits de qualité différente.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le lot A reste accessible en premier ; le lot B est placé derrière.

Question 2.5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Rédigez une consigne de rangement courte à transmettre à la responsable, en indiquant une zone adaptée aux bananes et une précaution de séparation prévue par D4.

Proposition de consigne courte à transmettre à la responsable :

> « Ranger les bananes non abîmées en R3, la zone de maturation prévue dans ce cas. Les tenir à l'écart des produits que le magasin veut protéger de leur maturation. »

La zone et la précaution de séparation reprennent les consignes internes fictives de D4.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bananes non abîmées : R3 ; les séparer des produits que le magasin veut tenir à l'écart de leur maturation.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-45dc2d320c8d7909559c
Supports documentaires vérifiés : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37604/ ; https://www.francecompetences.fr/wp-json/api/v1/activity/export/24124/461980 ; https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/CAP_primeur/Annexes_CAP_primeur.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Primeur, classés par épreuve et par année :
capprimeur.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Primeur reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capprimeur.fr/fiches-de-revision

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.