SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

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

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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 adapté — Réception et stockage de fruits et légumes

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.

Version adaptée d'un sujet incomplet de 2021. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- La palette mentionnée dans le sujet d'origine étant absente, elle est remplacée par un relevé fictif et complet des quantités livrées et par des observations écrites fictives d'agréage. Ces données permettent d'apprécier quantités, état et anomalies sans observation réelle.
- La situation, le magasin, le fournisseur, les produits, la commande, le bon de livraison, les dates et toutes les données du cas sont fictifs et définis dans les documents D1 à D4. Ils remplacent les pièces commerciales et l'entreprise du sujet incomplet.
- La consigne de réception est adaptée en étude écrite : le candidat prépare et justifie les décisions de réception à partir des pièces fournies ; il ne manipule pas de palette réelle.
- La consigne de contrôle des quantités et de la qualité est résoluble avec les unités, quantités, masses et constats écrits des documents D2 et D3.
- La consigne de signalement des anomalies est adaptée : le candidat rédige les réserves à inscrire sur la copie du bon de livraison reproduit dans D3. Aucune signature réelle n'est demandée.
- La consigne de stockage est adaptée : le candidat affecte les produits aux zones décrites dans D4. Les températures et autres consignes de D4 sont des valeurs internes fictives au cas, non des règles générales ou réglementaires.
- Les questions nouvelles conservent l'intention des quatre questions d'origine et sont mappées individuellement dans original_question_ids. Chaque nouvelle question correspond à un seul identifiant d'origine au maximum.

Situation professionnelle

Sujet d'entraînement adapté, non officiel. CAP Primeur, niveau 3. Durée indicative : 30 minutes. Ce dossier propose deux études professionnelles écrites : réceptionner une livraison à partir de documents et de constats fournis, puis organiser le stockage à partir de consignes internes au cas.

Le sujet est entièrement résoluble avec les documents ci-dessous. Aucun matériel, palette réelle, photo, observation sur place ou document supplémentaire n'est nécessaire. Il étudie la préparation d'activités professionnelles ; il ne remplace pas leur réalisation en atelier. Les entreprises, personnes, dates, quantités, observations et consignes internes présentées dans ce cas sont fictives et pédagogiques. Les plages de stockage sont des consignes propres au cas, et non des prescriptions réglementaires ou des valeurs universelles.

Document D1 — Situation professionnelle et consignes de réception

Le Comptoir des saisons est un commerce fictif de détail de fruits et légumes. Vous y travaillez comme apprenti(e) sous la responsabilité de la responsable du magasin, Mme Lenoir. Le 15 juin 2026, une livraison du fournisseur fictif « Vergers et Jardins » est annoncée à 8 h 15. Elle comprend les produits de la commande C-208 présentée en D2 et du bon de livraison L-730 présenté en D3.

Pour ce cas, la responsable demande de contrôler d'abord la correspondance entre commande et livraison, puis de vérifier l'état des colis et des produits à partir des constats consignés en D3. Les colis doivent être manipulés avec soin et maintenus stables pendant le contrôle. Toute différence de quantité, tout colis ou produit abîmé et toute désignation incohérente doivent être notés précisément. Les unités ne sont pas interchangeables : un carton, une botte, un kilogramme et une pièce doivent être distingués.

Consigne interne fictive de réception du magasin : les produits présentant une fente, une fuite, une zone molle ou un écrasement visible sont isolés des produits destinés à la vente et signalés à la responsable. Les produits non touchés par un défaut peuvent être orientés vers leur zone de stockage selon D4 après contrôle. Ne concluez pas qu'un produit est conforme ou non conforme sur la base d'une règle extérieure à ce dossier : utilisez uniquement les observations et consignes écrites ici.

Les masses nettes indiquées en D2 et D3 correspondent à la masse du produit, sans emballage. Pour les tomates, le relevé de D3 indique la masse cumulée des pièces fendues. Ce cas n'établit aucune règle sanitaire ou commerciale générale : il sert à s'entraîner à relever, comparer, signaler et orienter une livraison.

Document D2 — Commande fictive C-208 — passée le 14 juin 2026

Fournisseur : Vergers et Jardins, entreprise fictive. Client : Le Comptoir des saisons. Livraison prévue le 15 juin 2026. La colonne « quantité commandée » désigne le nombre de colis, sauf pour les lignes exprimées explicitement en bottes. La quantité après le signe « × » indique le contenu net de chaque colis. Les masses sont en kilogrammes (kg).

Produit commandé	Quantité commandée	Contenu prévu par colis
Courgettes	2 cartons	6 kg par carton
Poivrons rouges	1 carton	3 kg
Oignons bottes	1 colis	12 bottes
Aubergines violettes	2 cartons	6 kg par carton
Tomates rondes	2 cartons	3 kg par carton
Carottes	1 carton	6 kg
Abricots	2 cartons	2,5 kg par carton
Bananes	1 carton	20 kg

La commande indique les désignations et quantités souhaitées. Elle ne constitue pas un constat de ce qui a effectivement été livré ni de l'état des produits : ces informations figurent séparément en D3. Pour les calculs de masse, additionnez uniquement les lignes dont le contenu est exprimé en kilogrammes ; les oignons sont comptés en bottes et ne sont pas convertis en masse dans ce dossier.

Document D3 — Bon de livraison fictif L-730 et relevé de contrôle

Bon de livraison L-730 — 15 juin 2026, 8 h 15. Fournisseur : Vergers et Jardins. Client : Le Comptoir des saisons. Le tableau indique le contenu effectivement constaté lors du contrôle. Les masses nettes sont exprimées en kg.

Produit	Quantité constatée à la livraison	État observé à la réception
Courgettes	2 cartons de 6 kg	Peaux intactes ; aucun défaut signalé au relevé.
Poivrons rouges	1 carton de 3 kg	Deux poivrons présentent une zone molle ; ils sont repérés et séparés des autres poivrons.
Oignons bottes	1 colis de 10 bottes	Les 10 bottes présentes sont comptées ; aucune autre altération n'est relevée.
Aubergines violettes	1 carton de 6 kg	Le carton présent ne présente pas de défaut visible ; le relevé confirme qu'un carton n'a pas été livré.
Tomates rondes	2 cartons de 3 kg	Trois tomates sont fendues. Leur masse cumulée relevée est de 0,42 kg ; elles sont séparées des autres tomates.
Carottes	1 carton de 6 kg	Aspect ferme au contrôle visuel ; aucun défaut signalé au relevé.
Abricots	2 cartons de 2,5 kg	Six abricots présentent une zone écrasée. Ils sont repérés et séparés des autres abricots.
Bananes	1 carton de 20 kg	Fruits encore verts selon le relevé ; aucun choc visible signalé.

Zone à renseigner sur la copie du bon de livraison : « Commentaires / réserves à la réception ». Dans ce cas d'entraînement, une réserve utile nomme le produit, la différence ou le défaut constaté et, si elle est connue, la quantité concernée. Le relevé ne fournit pas de masse individuelle pour les poivrons ou les abricots abîmés : ne leur attribuez pas de masse inventée. Aucun prix ni total financier n'est fourni ou requis.

Les constats ci-dessus sont les seules observations disponibles. Les produits signalés comme abîmés doivent être isolés conformément à D1, dans l'attente d'une décision de la responsable ; le relevé ne demande pas de décider de leur élimination.

Document D4 — Consigne interne fictive de rangement du magasin

Le magasin utilise trois zones de rangement décrites ci-dessous. Ces indications constituent uniquement les consignes internes fictives de ce cas. Elles sont fournies pour que le choix de zone soit résoluble sans plan ni visite d'une réserve. Les températures indiquées sont des plages internes de rangement du scénario, et

non des prescriptions générales.

Zone	Plage interne du cas	Produits prévus dans ce scénario	Consignes de manipulation
R1 — réserve fraîche ventilée	4 à 6 °C	Carottes et oignons bottes	Utiliser les emplacements ventilés prévus ; éviter de comprimer les bottes et de poser un colis sur les produits fragiles.
R2 — réserve tempérée	10 à 14 °C	Courgettes, poivrons, aubergines et tomates	Déposer sans choc ; ne pas placer de charge lourde sur ces produits. Maintenir séparés les produits abîmés en attente d'une décision.
R3 — zone de maturation du cas	14 à 18 °C	Abricots et bananes	Ranger sans écrasement et à l'écart de la lumière directe. Pour ce scénario, ne pas placer les bananes avec les produits que le magasin veut tenir à l'écart de leur maturation.

Règle interne de séparation : un produit repéré comme abîmé dans D3 est placé dans un bac identifié « À contrôler — décision responsable », distinct des produits immédiatement orientés vers la vente. Le bac est conservé en zone de réception ; D4 ne demande pas d'inventer une température de conservation pour ce bac. Les produits non concernés par les défauts sont rangés dans la zone prévue pour leur nature dans le tableau.

Règle de rotation du cas : lorsque des produits de même nature sont déjà présents, placer le lot reçu derrière le lot déjà en stock, sans écraser ni mélanger des produits de qualité différente. Le lot le plus ancien reste accessible en premier. Toute quantité manquante ou toute anomalie est signalée à la responsable ; une absence de colis ne donne pas lieu à une affectation fictive en réserve.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 30 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Réceptionner et contrôler la livraison

E1-Q1 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Réceptionner la palette. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

Correspondance avec les consignes sources : Contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : Contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q6 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Indiquer sur le bon de livraison les anomalies détectées. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q7 · 2 point(s)

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.

Ressources : D2, D3

Correspondance avec les consignes sources : Indiquer sur le bon de livraison les anomalies détectées. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Orienter et stocker les produits

E2-Q1 · 3 point(s)

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.

Ressources : D2, D4

Correspondance avec les consignes sources : Stocker les produits en fonction de leur nature ou de leur état. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q2 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3, D4

Correspondance avec les consignes sources : Stocker les produits en fonction de leur nature ou de leur état. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q3 · 2 point(s)

Décrivez l’orientation à donner aux poivrons, tomates et abricots repérés comme abîmés : précisez leur séparation et la décision à attendre avant leur mise en vente.

Ressources : D1, D3, D4

Correspondance avec les consignes sources : Stocker les produits en fonction de leur nature ou de leur état. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q4 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : Stocker les produits en fonction de leur nature ou de leur état. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3, D4

Correspondance avec les consignes sources : Stocker les produits en fonction de leur nature ou de leur état. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

Sources du cadre de compétences

Les sources définissent les compétences visées ; elles ne publient pas ce sujet blanc. Les données techniques du cas sont fournies dans les documents précédents.

- CAP - Primeur
- Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation — CAP - Primeur
- Annexes

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.