CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Entraînement adapté - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - source 2024 [dcad79180001]

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-2913f73b0a1469db1697** Durée indicative : 90 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 une livraison
15 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparer, identifier et raisonner sur l’approvisionnement
22 réponses • PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

« 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

23.0 points

Étude professionnelle 1 — Réceptionner et contrôler une livraison

Question 1.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> À l'aide du bon de commande et du bon de livraison, relevez les anomalies de la livraison. Pour chaque anomalie, indiquez le produit concerné et la caractéristique ou quantité qui était attendue. Ajoutez l'écart de température constaté par rapport à la consigne interne du cas.

Je compare chaque référence, désignation et quantité de la commande n° 418 avec le bon de livraison n° 782. Je relève les écarts suivants :

- **L101, batavia bio :** 36 sachets commandés, 30 livrés ; il en manque 6.
- **L425, haricots verts fins bio :** 20 barquettes de 500 g commandées, mais le bon indique 20 barquettes de 250 g. Le nombre de barquettes est identique, mais le conditionnement unitaire ne correspond pas.
- **F620, fraises :** la variété Mara des bois était demandée ; le bon indique des Gariguette.
- **F735, citrons bio :** des citrons verts étaient demandés ; le bon indique des citrons jaunes.
- **F880, nectarines jaunes non bio :** 2 kg figurent sur le bon de livraison, sans apparaître sur la commande ; il s'agit d'un produit non commandé livré en plus.

Pour la température, la fiche relève +12 °C dans l'air de l'enceinte du camion. La limite supérieure de la consigne interne du cas est +8 °C : la mesure dépasse donc cette limite de 4 °C. Ce relevé concerne l'air du camion, pas le cœur des produits, et ne permet pas à lui seul de conclure sur leur température ou leur état. Je consigne les écarts par écrit, j'isole de la mise en stock les marchandises dont l'état est douteux et j'alerte immédiatement la responsable.

Exemple de réserve écrite sur le bon de livraison : « Réception du 12/06/2026, commande n° 418, BL n° 782 : L101, 30 sachets livrés au lieu de 36 ; L425, 20 barquettes de 250 g indiquées au lieu de 20 barquettes de 500 g commandées ; F620, Gariguette indiquée au lieu de Mara des bois ; F735, citron jaune indiqué au lieu de citron vert ; F880, 2 kg de nectarines non commandées. Fiche interne : air du camion relevé à +12 °C, soit 4 °C au-dessus de la limite supérieure de la plage interne du cas (+4 °C à +8 °C). Écarts consignés pour vérification avec la responsable. »

RÉPONSE À RETENIR

Anomalies : 6 sachets de batavia manquants ; barquettes de haricots de 250 g au lieu de 500 g ; variété de fraises différente ; citrons jaunes au lieu de citrons verts ; 2 kg de nectarines non commandées. La température relevée dans l'air du camion dépasse de 4 °C la limite supérieure de la consigne interne. Consigner par écrit, isoler de la mise en stock les produits douteux et alerter la responsable.

Question 1.2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 8

> Donnez la signification de l'abréviation « DLC ».

Dans le vocabulaire fourni par le document, DLC signifie « date limite de consommation ».

RÉPONSE À RETENIR

DLC : date limite de consommation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.3.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Donnez la signification de l’abréviation « DDM ».

Dans le vocabulaire fourni par le document, DDM signifie « date de durabilité minimale ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> DDM : date de durabilité minimale.

Question 1.4.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Précisez le type de date indiqué sur le sachet de batavia L101, en vous appuyant sur le libellé exact de son étiquette.

L’étiquette porte exactement le libellé « À consommer jusqu’au 28/06/2026 ». Selon la convention donnée dans le document pour cet exercice, cette formulation correspond à une DLC.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il s’agit d’une DLC : « À consommer jusqu’au 28/06/2026 ».

Question 1.5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> La proposition « Ne pas mettre en stock un article tant qu’un doute subsiste sur sa qualité » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Oui. Le document indique qu’en cas de doute sur l’état des marchandises, il faut les isoler de la mise en stock, les observer et prévenir la responsable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui, c’est une démarche appropriée.

Question 1.6.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> La proposition « Ranger un carton ou une caisse sans en avoir vérifié le contenu et la conformité » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Non. Le document précise de ne pas ranger un colis dont le contenu n’a pas été contrôlé. Le contrôle préalable permet de vérifier son contenu et sa conformité avant le rangement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non, ce n’est pas une démarche appropriée.

Question 1.7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> La proposition « Reporter toute anomalie de quantité ou de qualité sur le document de réception » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Oui. La consigne du cas demande de garder une trace écrite des écarts. Reporter les anomalies constatées sur le document de réception contribue à cette traçabilité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Oui, c’est une démarche appropriée.

Question 1.8.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> La proposition « Signaler honnêtement une quantité supérieure à la quantité commandée ou un article non commandé » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Oui. Une quantité excédentaire ou un article non commandé doit être signalé honnêtement afin que la réception soit documentée et que la responsable puisse décider de la suite à donner.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, c’est une démarche appropriée.

Question 1.9.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

> La proposition « Conserver les documents pouvant servir de preuve du contrôle réalisé » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Oui. Conserver les documents pouvant servir de preuve permet de garder une trace du contrôle et des écarts relevés, conformément à la consigne du cas.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, c’est une démarche appropriée.

Question 1.10.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> La proposition « En cas d’anomalie, attendre les recommandations de la responsable avant toute action, sans l’alerter immédiatement » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Non. Le document demande de prévenir la responsable lorsqu’un produit est douteux. Attendre sans l’alerter immédiatement ne respecte pas cette consigne.

RÉPONSE À RETENIR

Non. Il faut alerter immédiatement la responsable.

Question 1.11.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> La proposition « Quand une réserve est nécessaire, l’inscrire par écrit sur le bon de livraison » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Oui. Le document indique qu’une réserve nécessaire doit être portée par écrit sur le bon de livraison. Cette inscription conserve une trace de l’écart constaté.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, c’est une démarche appropriée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.12.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> La proposition « Se limiter à énoncer oralement une réserve au chauffeur, sans la noter par écrit » est-elle une démarche appropriée ? Répondez oui ou non.

Non. Le document précise qu'une remarque orale seule ne remplace pas la trace écrite requise lorsqu'une réserve est nécessaire.

RÉPONSE À RETENIR

Non. La réserve doit être inscrite par écrit sur le bon de livraison.

Question 1.13.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> Citez deux altérations possibles des fruits et légumes favorisées par une température de conservation trop élevée.

Une température de conservation trop élevée peut accélérer certaines évolutions et altérations, notamment le ramollissement. Elle peut aussi favoriser des altérations telles que le flétrissement ou les pourritures. Deux exemples possibles sont donc le ramollissement accéléré et la pourriture.

RÉPONSE À RETENIR

Deux altérations possibles : ramollissement accéléré et pourriture. Le flétrissement ou le développement de moisissures sont également des réponses acceptables.

Question 1.14.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 10

> Calculez le nombre de sachets de batavia manquants par rapport à la commande. Présentez l'opération et indiquez le résultat en sachets.

Je calcule la différence entre la quantité commandée et la quantité livrée : 36 sachets − 30 sachets = 6 sachets. Le résultat positif correspond au nombre de sachets manquants.

RÉPONSE À RETENIR

6 sachets de batavia manquants.

Question 1.15.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 10

> Calculez la masse totale de haricots verts commandée, puis la masse totale livrée. Les barquettes commandées contiennent 500 g chacune ; celles livrées contiennent 250 g chacune. Présentez les opérations et les deux résultats en kilogrammes.

Masse commandée : 20 barquettes de 500 g représentent 20 × 500 = 10 000 g. Pour convertir en kilogrammes, je divise par 1 000 : 10 000 ÷ 1 000 = 10 kg.

Masse livrée : 20 barquettes de 250 g représentent 20 × 250 = 5 000 g. En kilogrammes : 5 000 ÷ 1 000 = 5 kg.

Le nombre de barquettes est identique, mais leur masse unitaire diffère ; la masse totale livrée est donc inférieure à la masse commandée.

RÉPONSE À RETENIR

Masse commandée : 10 kg. Masse livrée : 5 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

28.0 points

Étude professionnelle 2 — Préparer, identifier et raisonner sur l’approvisionnement

Question 2.1.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

> Pour le fruit n° 1 décrit dans le document, indiquez son nom et sa famille parmi les quatre familles proposées.

Le fruit n° 1 est explicitement identifié comme un citron. Parmi les familles proposées, le citron appartient aux agrumes.

RÉPONSE À RETENIR

Citron — agrume.

Question 2.2.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

> Pour le fruit n° 2 décrit dans le document, indiquez son nom et sa famille parmi les quatre familles proposées.

Le fruit n° 2 est explicitement identifié comme une fraise. Parmi les familles proposées dans le document, elle relève de la catégorie « fruit rouge ».

RÉPONSE À RETENIR

Fraise — fruit rouge.

Question 2.3.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

> Pour le fruit n° 3 décrit dans le document, indiquez son nom et sa famille parmi les quatre familles proposées.

Le fruit n° 3 est une cerise et la description précise qu’elle contient un noyau. Parmi les familles proposées, elle appartient à la famille des fruits à noyau.

RÉPONSE À RETENIR

Cerise — fruit à noyau.

Question 2.4.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

> Pour le fruit n° 4 décrit dans le document, indiquez son nom et sa famille parmi les quatre familles proposées.

Le fruit n° 4 est une pomme. La description mentionne un cœur contenant plusieurs pépins : parmi les choix proposés, elle appartient à la famille des fruits à pépin.

RÉPONSE À RETENIR

Pomme — fruit à pépin.

Question 2.5.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

> Indiquez la saveur associée au citron dans les repères sensoriels du document.

Les repères sensoriels du document associent le citron à la saveur acide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

La saveur associée au citron est l’acide.

Question 2.6.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 11

Indiquez la saveur associée à la fraise mûre dans les repères sensoriels du document.

Les repères sensoriels du document associent la fraise mûre à la saveur sucrée.

RÉPONSE À RETENIR

La saveur associée à la fraise mûre est le sucré.

Question 2.7.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

Citez le sens qui permet de percevoir une saveur.

Le document indique que la perception des saveurs relève du goût.

RÉPONSE À RETENIR

Le goût.

Question 2.8.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

Citez deux saveurs autres que l’acide et le sucré.

Le document cite l’amer, le salé et l’umami comme autres saveurs. Deux réponses possibles sont l’amer et le salé.

RÉPONSE À RETENIR

L’amer et le salé. L’umami est également une réponse acceptable.

Question 2.9.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

Nommez le matériel n° 1 décrit dans le document, utilisé pour des gestes précis de découpe.

Le matériel n° 1 est le petit couteau à lame courte et pointue destiné aux gestes précis de découpe.

RÉPONSE À RETENIR

Un couteau d’office.

Question 2.10.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

Nommez le matériel n° 2 décrit dans le document, utilisé pour retirer finement la peau des fruits.

Le matériel n° 2 est l’ustensile à manche muni d’une lame mobile avec une fente, conçu pour retirer finement la peau des fruits.

RÉPONSE À RETENIR

Un économe.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.11.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

> Nommez le matériel n° 3 décrit dans le document, utilisé pour obtenir des tranches régulières.

Le matériel n° 3 comporte un support à lame réglable sur lequel on fait glisser le produit pour obtenir des tranches régulières.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une mandoline.

Question 2.12.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

> Nommez le matériel n° 4 décrit dans le document, réservé à la découpe des aliments.

Le matériel n° 4 est la surface rigide et stable réservée à la découpe des aliments.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une planche à découper.

Question 2.13.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 12

> Nommez le matériel n° 5 décrit dans le document, utilisé pour contrôler la masse d’une portion.

Le matériel n° 5 possède un plateau et un affichage numérique pour contrôler la masse d’une portion.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une balance électronique.

Question 2.14.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> La situation n° 1, qui consiste à balayer près de fruits coupés découverts sur le plan, est-elle compatible avec la procédure d’hygiène décrite ? Répondez oui ou non.

Non. Balayer le sol à proximité immédiate de fruits coupés qui restent découverts n’est pas compatible avec la procédure d’hygiène décrite dans le cas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non, la situation n’est pas compatible avec la procédure d’hygiène décrite.

Question 2.15.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> La situation n° 2, qui consiste à rincer brièvement un couteau sans détergent avant de le réutiliser, est-elle compatible avec la procédure d’hygiène décrite ? Répondez oui ou non.

Non. Un rinçage bref à l’eau, sans détergent ni autre étape de nettoyage, ne correspond pas à la procédure de nettoyage puis de désinfection du matériel décrite dans le document.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non, la situation n’est pas compatible avec la procédure d’hygiène décrite.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.16.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> La situation n° 3, qui consiste à essuyer le plan de travail avec le tablier, est-elle compatible avec la procédure d'hygiène décrite ? Répondez oui ou non.

Non. Essuyer le plan de travail avec le tablier ne correspond pas à la procédure de nettoyage puis de désinfection décrite dans le cas.

RÉPONSE À RETENIR

Non, la situation n'est pas compatible avec la procédure d'hygiène décrite.

Question 2.17.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> La situation n° 4, qui consiste à nettoyer puis désinfecter le plan selon les consignes du produit, est-elle compatible avec la procédure d'hygiène décrite ? Répondez oui ou non.

Oui. La situation décrit un nettoyage suivi d'une désinfection du plan de travail selon les consignes du produit, conformément à la procédure interne fournie.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, la situation est compatible avec la procédure d'hygiène décrite.

Question 2.18.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 13

> La situation n° 5, qui consiste à se laver les mains au savon et à les sécher avec un essuie-mains à usage unique après une interruption, est-elle compatible avec la procédure d'hygiène décrite ? Répondez oui ou non.

Oui. Après l'interruption, le lavage des mains au savon puis le séchage avec un essuie-mains à usage unique correspondent aux étapes indiquées dans la procédure interne avant la reprise de la manipulation.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, la situation est compatible avec la procédure d'hygiène décrite.

Question 2.19.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 13

> Le projet décrit dans le document correspond-il à un circuit long ? Répondez oui ou non en vous appuyant sur le nombre d'intermédiaires indiqué.

Non. Le projet prévoit une livraison du producteur au magasin sans intermédiaire commercial. Selon la définition fournie, un circuit long comporte plusieurs intermédiaires ; le projet n'en comporte aucun.

RÉPONSE À RETENIR

Non, ce n'est pas un circuit long : le projet ne comporte aucun intermédiaire commercial.

Question 2.20.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

> Le projet décrit dans le document correspond-il à un circuit court ? Répondez oui ou non en vous appuyant sur la définition fournie dans le document.

Oui. Le document définit le circuit court comme comportant au plus un intermédiaire. Le projet n'en comporte aucun ; il satisfait donc cette définition.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Oui, le projet correspond aussi à la définition du circuit court puisqu'il comporte au plus un intermédiaire.

Question 2.21.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

Le projet décrit dans le document correspond-il à un circuit direct ? Répondez oui ou non en vous appuyant sur la définition fournie dans le document.

Oui. Le document définit le circuit direct comme reliant le producteur au magasin sans intermédiaire commercial. Le producteur prépare le lot et le livre lui-même au magasin.

RÉPONSE À RETENIR

Oui, le projet est un circuit direct, sans intermédiaire commercial.

Question 2.22.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 14

Citez deux avantages possibles de l'approvisionnement auprès de l'exploitation locale, en reliant chacun à une donnée précise du document. Présentez-les comme des avantages possibles, et non comme des garanties.

Deux avantages possibles, et non garantis, peuvent être avancés :

1. **Un trajet annoncé plus court :** l'exploitation se trouve à 32 km et le trajet annoncé dure environ 1 heure, contre 280 km et environ 14 heures dans l'organisation actuelle. Cela peut réduire la durée de transport annoncée.
2. **Des échanges directs sur l'offre :** la responsable prévoit d'échanger avec l'exploitation sur les variétés disponibles, les dates de récolte et les quantités livrables. Ces échanges peuvent faciliter l'adaptation des commandes aux disponibilités annoncées.

Ces données ne garantissent ni une disponibilité constante ni un bilan environnemental globalement meilleur.

RÉPONSE À RETENIR

Avantages possibles : trajet annoncé plus court (32 km et environ 1 h, au lieu de 280 km et environ 14 h) ; échanges directs avec l'exploitation sur les variétés, les dates de récolte et les quantités livrables. Ce sont des avantages possibles, pas des garanties.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-2913f73b0a1469db1697
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.