SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

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

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 — CAP Primeur — Réception, contrôle et préparation 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 2024. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d'entraînement.

- Le sujet d'origine comportait des éléments visuels absents ou illisibles : les documents de commande, livraison, contrôle de température, étiquetage, matériel et hygiène sont remplacés ici par des tableaux et descriptions textuelles entièrement disponibles.
- L'étiquette des sachets de batavia manquante est remplacée par une étiquette fictive indiquant « À consommer jusqu'au 28/06/2026 ». Une autre étiquette fictive, pour des carottes, permet de distinguer DLC et DDM. Ces libellés servent uniquement au cas pédagogique.
- Les illustrations de fruits et les outils non accessibles sont remplacés par des descriptions fonctionnelles explicites. Les situations d'hygiène sont décrites en cinq propositions textuelles.
- Les données de livraison, les horaires, les températures, les seuils internes, les procédures, les variétés, les quantités et les circuits d'approvisionnement sont tous fictifs. Le seuil de réception +4 °C à +8 °C est une consigne interne au cas, et non une valeur réglementaire affirmée.
- La consigne de sélection des démarches de réception est adaptée en demandes indépendantes « appropriée ou non » pour rendre chaque proposition résoluble sans case à cocher matérielle. La consigne de repérage des deux pratiques d'hygiène est adaptée en décisions indépendantes pour chacune des cinq situations.
- Le sujet d'origine ne fournit pas de données exploitables pour un calcul de quantité. Deux calculs pédagogiques distincts sont ajoutés : l'écart de pièces de batavia et la comparaison des masses de haricots commandées et reçues.
- Les questions portant sur les circuits sont séparées en trois questions indépendantes, une par option, conformément à la correspondance atomique demandée. Le cas précise le mode d'approvisionnement envisagé.

Situation professionnelle

Sujet blanc d'entraînement, sans statut officiel. Il s'inspire des compétences du CAP Primeur et adapte un sujet incomplet : les documents, consignes internes, données de livraison et descriptions remplacent les éléments absents ou illisibles. Les entreprises, produits, valeurs et procédures internes présentés ici sont fictifs et pédagogiques. Aucune observation, photographie, annexe extérieure ou matériel n'est nécessaire.

Vous travaillez dans le magasin fictif « Le Panier du Verger », à Valmont-sur-Rive. La responsable, Mme Lenoir, vous demande de traiter la réception d'une livraison, puis d'étudier une préparation de fraîche découpe et un changement d'approvisionnement. Les consignes internes du cas ne constituent pas des

prescriptions réglementaires. Répondez à toutes les questions en vous appuyant sur les documents et vos connaissances professionnelles. Pour les calculs, indiquez les opérations et les unités.

Document D1 — Commande et bon de livraison — livraison du 12 juin 2026

Entreprise fictive : Le Panier du Verger, magasin de fruits et légumes. **Fournisseur fictif :** Comptoir des Récoltes. Le fournisseur livre le magasin le 12 juin 2026, par route. La commande n° 418 a été validée le 9 juin. Comparez les références, désignations, quantités et conditionnements des deux tableaux. Les mentions « bio » et les variétés sont des informations commerciales du cas.

Référence	Désignation portée sur la commande	Quantité commandée
L101	Batavia bio en sachet, 1 pièce par sachet	36 sachets
L205	Carotte nouvelle lavée bio, sachet de 1 kg	20 sachets
L310	Courgette bio, en vrac	24 kg
L425	Haricot vert fin bio, barquette de 500 g	20 barquettes
F510	Cerise bio, variété Burlat	3 kg
F620	Fraise, variété Mara des bois	2 kg
F735	Citron vert bio	12 pièces

Bon de livraison n° 782 — 12 juin 2026 — commande 418

Référence	Désignation portée sur le bon de livraison	Quantité livrée
L101	Batavia bio en sachet, 1 pièce par sachet	30 sachets
L205	Carotte nouvelle lavée bio, sachet de 1 kg	20 sachets
L310	Courgette bio, en vrac	24 kg
L425	Haricot vert fin bio, barquette de 250 g	20 barquettes
F510	Cerise bio, variété Burlat	3 kg
F620	Fraise, variété Gariguette	2 kg
F735	Citron jaune bio	12 pièces
F880	Nectarine jaune, non bio	2 kg

Le bon de livraison ne comporte pas de commentaire sur les écarts. Le chauffeur attend la fin du contrôle avant de repartir. Pour ce cas, la consigne interne est de comparer chaque ligne à la commande, de garder une trace écrite des écarts et de prévenir la responsable lorsqu’un produit est douteux. Une réserve nécessaire est portée par écrit sur le bon de livraison ; une remarque orale seule ne remplace pas cette trace. Ne rangez pas un colis dont le contenu n’a pas été contrôlé.

Commande n° 418

Référence	Désignation	Quantité commandée
L101	Batavia bio en sachet, 1 pièce par sachet	36 sachets
L205	Carotte nouvelle lavée bio, sachet de 1 kg	20 sachets
L310	Courgette bio, en vrac	24 kg
L425	Haricot vert fin bio, barquette de 500 g	20 barquettes
F510	Cerise bio, variété Burlat	3 kg
F620	Fraise, variété Mara des bois	2 kg
F735	Citron vert bio	12 pièces

Quantités et caractéristiques demandées par le magasin.

Bon de livraison n° 782

Référence	Désignation	Quantité livrée
L101	Batavia bio en sachet, 1 pièce par sachet	30 sachets
L205	Carotte nouvelle lavée bio, sachet de 1 kg	20 sachets
L310	Courgette bio, en vrac	24 kg
L425	Haricot vert fin bio, barquette de 250 g	20 barquettes
F510	Cerise bio, variété Burlat	3 kg
F620	Fraise, variété Gariguette	2 kg
F735	Citron jaune bio	12 pièces
F880	Nectarine jaune, non bio	2 kg

Produits indiqués comme livrés le 12 juin 2026.

Document D2 — Contrôle à réception, étiquettes et consignes de vérification

Fiche interne de température — livraison 782

Mesure contrôlée	Valeur relevée	Consigne interne de ce cas	Conclusion inscrite sur la fiche
Air dans l’enceinte du camion, à l’arrivée	+12 °C	Fruits et légumes frais : +4 °C à +8 °C	Non conforme à la consigne interne

La consigne de température ci-dessus est créée uniquement pour cet exercice. Elle permet de comparer le relevé à une plage de travail donnée ; elle ne prétend pas définir une règle générale applicable à tous les produits. Le relevé concerne l’air de l’enceinte du camion, pas la température mesurée au cœur de chaque

produit. En cas de doute sur l'état des marchandises, la consigne du magasin est de les isoler de la mise en stock, d'observer les produits et de prévenir la responsable.

Étiquettes d'entraînement fournies dans le cas

- Sachet de batavia bio, référence L101 : « Conditionné le 11/06/2026 — À consommer jusqu'au 28/06/2026 — conserver au réfrigérateur ». Cette mention de date est donnée pour permettre de l'identifier dans cet exercice.
- Sachet de carottes bio, référence L205 : « Conditionné le 11/06/2026 — À consommer de préférence avant le 30/06/2026 — conserver au frais après ouverture ».

Dans le vocabulaire alimentaire courant mobilisé pour cet exercice, DLC signifie « date limite de consommation » et DDM signifie « date de durabilité minimale ». La date formulée par « à consommer jusqu'au » est présentée ici comme une DLC ; celle formulée par « à consommer de préférence avant » est présentée comme une DDM. Ces exemples sont des supports fictifs d'apprentissage, et non une vérification de conformité réglementaire d'un produit réel.

Propositions relatives aux gestes du réceptionnaire

1. Ne pas mettre en stock un article tant qu'un doute subsiste sur sa qualité.
2. Ranger un carton ou une caisse sans en avoir vérifié le contenu et la conformité.
3. Reporter toute anomalie de quantité ou de qualité sur le document de réception.
4. Signaler honnêtement une quantité supérieure à la quantité commandée ou un article non commandé.
5. Conserver les documents pouvant servir de preuve du contrôle réalisé.
6. En cas d'anomalie, attendre les recommandations de la responsable avant toute action, sans l'alerter immédiatement.
7. Quand une réserve est nécessaire, l'inscrire par écrit sur le bon de livraison.
8. Se limiter à énoncer oralement une réserve au chauffeur, sans la noter par écrit.

Pour les questions correspondantes, décidez si chaque proposition est appropriée ou non au regard des consignes internes écrites dans ce document.

Relevé de température du camion

Mesure	Valeur relevée	Consigne interne du cas	Conclusion inscrite
Air de l'enceinte à l'arrivée	+12 °C	+4 °C à +8 °C pour les produits frais	Non conforme à la consigne interne

La plage est une consigne fictive propre à l'exercice.

Étiquettes fictives à comparer

Produit	Mention de date
Batavia bio L101	À consommer jusqu'au 28/06/2026
Carottes bio L205	À consommer de préférence avant le 30/06/2026

Libellés de dates fournis pour le travail d'identification.

Document D3 — Préparation de fraîche découpe — fruits,

matériel et pratiques d’hygiène

Après le contrôle de la livraison, la responsable prépare une petite offre de fruits frais à emporter. Les descriptions ci-dessous remplacent les illustrations absentes : elles donnent tous les indices nécessaires. Pour les familles demandées, utilisez exclusivement les choix « fruit rouge », « fruit à pépin », « agrume » ou « fruit à noyau ».

Fruits sélectionnés pour l’assortiment

1. Fruit n° 1 : fruit jaune, de forme ovale, à peau parfumée et pulpe très acidulée ; il s’agit d’un citron.
2. Fruit n° 2 : petit fruit rouge, ponctué de petits akènes visibles à sa surface ; il s’agit d’une fraise.
3. Fruit n° 3 : petit fruit rouge foncé, généralement vendu avec son pédoncule et contenant un noyau ; il s’agit d’une cerise.
4. Fruit n° 4 : fruit rond ou légèrement allongé, à peau verte ou rouge selon la variété ; sa chair contient un cœur avec plusieurs pépins ; il s’agit d’une pomme.

Repères sensoriels du cas : le citron est associé à la saveur acide ; la fraise mûre est associée à la saveur sucrée. La perception des saveurs relève du goût. Parmi les autres saveurs pouvant être citées, on trouve notamment l’amer, le salé et l’umami.

Matériel disponible au poste de préparation

1. Un petit couteau à lame courte et pointue, prévu pour les gestes précis : couteau d’office.
2. Un ustensile à manche muni d’une lame mobile avec fente, destiné à retirer finement la peau des fruits : économe.
3. Un support à lame réglable sur lequel on fait glisser le produit pour obtenir des tranches régulières : mandoline.
4. Une surface rigide et stable, réservée à la découpe des aliments : planche à découper.
5. Un appareil avec plateau et affichage numérique qui permet de contrôler la masse d’une portion : balance électronique.

Situations d’hygiène pendant le travail — les deux pratiques attendues sont celles compatibles avec la procédure interne suivante : poste et matériel nettoyés puis désinfectés conformément aux instructions du produit utilisé, et lavage des mains au savon suivi d’un séchage avec un essuie-mains à usage unique avant la reprise d’une manipulation. Les cinq descriptions à examiner sont :

1. Balayer le sol à proximité immédiate du plan de découpe alors que des fruits coupés sont découverts sur le plan.
2. Passer brièvement un couteau sous l’eau, sans détergent ni autre étape de nettoyage, puis l’utiliser sur les fruits prêts à consommer.
3. Essuyer le plan de travail avec le tablier porté pendant la préparation.
4. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail selon les consignes du produit, avant de reprendre la découpe.
5. Après une interruption, se laver les mains au savon et les sécher avec un essuie-mains à usage unique avant de reprendre la manipulation.

Les consignes d’hygiène ci-dessus sont des consignes pédagogiques du cas. L’épreuve écrite ne remplace pas une réalisation pratique en atelier.

Fruits décrits et indices d’identification

Numéro	Description textuelle
1	Citron jaune, ovale, pulpe acidulée
2	Fraise rouge avec akènes visibles
3	Cerise rouge foncé, pédoncule et noyau
4	Pomme avec cœur et pépins

Descriptions substituées aux images manquantes.

Matériel décrit au poste

Numéro	Fonction et description
1	Petit couteau à lame courte et pointue pour gestes précis
2	Ustensile à lame mobile avec fente pour retirer finement la peau
3	Support à lame réglable pour tranches régulières
4	Surface rigide et stable réservée à la découpe
5	Appareil avec plateau et affichage numérique pour contrôler une masse

Descriptions substituées aux illustrations d’ustensiles.

Situations d’hygiène

Numéro	Situation décrite
1	Balayage du sol près de fruits coupés découverts
2	Rinçage rapide d’un couteau sans détergent avant réutilisation
3	Essuyage du plan de travail avec le tablier
4	Nettoyage puis désinfection du plan selon les consignes du produit
5	Lavage des mains au savon et séchage à usage unique après interruption

Les deux pratiques compatibles avec la procédure interne sont à identifier.

Document D4 — Projet d’approvisionnement local — données fictives du magasin

La responsable étudie une nouvelle organisation pour l’achat de pommes de saison. Dans l’organisation actuelle, le magasin commande à un grossiste situé à 280 km. Entre le producteur et le magasin, deux intermédiaires interviennent : une plateforme de regroupement, puis le grossiste. Le transport du lot jusqu’au magasin dure environ 14 heures, selon les informations internes du cas.

Le projet étudié consiste à acheter les pommes directement auprès d’une exploitation située à 32 km du magasin. Le producteur prépare le lot et le livre lui-même au magasin ; aucun intermédiaire commercial ne s’intercale entre cette exploitation et le point de vente. Le trajet annoncé dure environ 1 heure. La

responsable prévoit d'échanger directement avec l'exploitation sur les variétés disponibles, les dates de récolte et les quantités livrables. Les données de distance et de durée sont des estimations fictives du cas ; elles ne permettent pas, à elles seules, de conclure à un bilan environnemental complet.

Pour cet exercice, les termes sont définis ainsi : un circuit direct relie le producteur au magasin sans intermédiaire commercial ; un circuit court comporte au plus un intermédiaire ; un circuit long comporte plusieurs intermédiaires. Ces définitions sont fournies pour résoudre le cas. Le projet décrit dans le deuxième paragraphe correspond à une livraison directe par le producteur.

La responsable souhaite privilégier cette relation de proximité si elle répond aux besoins du magasin. Lors de l'évaluation, appuyez-vous sur des faits explicitement donnés : proximité géographique, durée de trajet annoncée, nombre d'intermédiaires et possibilité d'échanger directement sur les disponibilités. Ne présentez pas une estimation ou un avantage potentiel comme une garantie absolue.

Comparaison des deux organisations envisagées

Organisation	Distance annoncée	Intermédiaires entre producteur et magasin	Durée annoncée
Approvisionnement actuel par grossiste	280 km	2	Environ 14 h
Projet avec livraison de l'exploitation	32 km	Aucun	Environ 1 h

Données fictives fournies par le magasin pour le cas.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 51 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

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

E1-Q1 · 5 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

Correspondance avec les consignes sources : 1.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q2 · 1 point(s)

Donnez la signification de l'abréviation « DLC ».

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 2. (DLC). Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q3 · 1 point(s)

Donnez la signification de l’abréviation « DDM ».

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 2. (DDM). Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q4 · 1 point(s)

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

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 3.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q5 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 1. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q6 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 2. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q7 · 1 point(s)

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

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 3. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q8 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 4. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q9 · 1 point(s)

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

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 5. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q10 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 6. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q11 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 7. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q12 · 1 point(s)

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.

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 4. — démarche 8. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q13 · 2 point(s)

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

Ressources : D2

Correspondance avec les consignes sources : 5.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E1-Q14 · 2 point(s)

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

Ressources : D1

E1-Q15 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1

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

E2-Q1 · 2 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 6. — fruit n° 1. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q2 · 2 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 6. — fruit n° 2. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q3 · 2 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 6. — fruit n° 3. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q4 · 2 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 6. — fruit n° 4. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q5 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 7. — citron. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q6 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 7. — fraise. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q7 · 1 point(s)

Citez le sens qui permet de percevoir une saveur.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 7. — sens. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q8 · 2 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 8.. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q9 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 9. — ustensile ou matériel 1. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q10 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 9. — ustensile ou matériel 2. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q11 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 9. — ustensile ou matériel 3. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q12 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 9. — ustensile ou matériel 4. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q13 · 1 point(s)

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

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 9. — ustensile ou matériel 5. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q14 · 1 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 10. — illustration 1. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q15 · 1 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 10. — illustration 2. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q16 · 1 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 10. — illustration 3. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q17 · 1 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 10. — illustration 4. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q18 · 1 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 10. — illustration 5. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q19 · 1 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 11. — circuit long. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q20 · 1 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 11. — circuit court. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q21 · 1 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 11. — circuit direct. Les changements de données et de consignes sont indiqués au début de ce sujet blanc.

E2-Q22 · 2 point(s)

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.

Ressources : D4

Correspondance avec les consignes sources : 12.. 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.