CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Entraînement adapté - EP2 : Mise en valeur et vente de fruits et légumes - partie pratique - source 2020 [6fca3f600356]

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

EP2 — Mise en valeur et vente de fruits et légumes - partie pratique — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-5ce779e0b922eaac54d1** Durée indicative : 120 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 — Préparer l’implantation et le pancartage d’un étal
12 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Accueillir, conseiller et conclure une vente
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

« 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

26.0 points

Étude professionnelle 1 — Préparer l'implantation et le pancartage d'un étal

Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> À partir des quinze produits de D1 et des emplacements décrits dans D2, proposez une implantation complète de l'étal. Indiquez, pour chacun des quinze emplacements A1 à C5, le produit installé ou écrivez « emplacement libre ». Votre proposition doit utiliser une fois chacune des quinze références de D1 et ne doit en omettre aucune.

Je propose une implantation qui place les fraises, les framboises et la salade à l'avant, où les produits fragiles restent visibles et accessibles. Les fruits occupent principalement les rangées A et B. La rangée C rassemble les produits de présentation légumes, avec le citron placé à l'extrémité et clairement identifié comme agrume. Chaque référence garde une place distincte; les informations de pancartage permettent de ne pas confondre les produits. Les emplacements indiqués sont stables et aucun empilement n'est nécessaire.

RÉPONSE À RETENIR

Rangée	1 — gauche	2	3	4	5 — droite
A — devant, côté client	Fraise Cléry	Framboise	Salade feuille de chêne rouge	Banane	Nectarine
B	Pomme Golden	Melon calibre 12	Ananas bateau	Abricot Orangered	Avocat Hass
C — rangée arrière	Tomate ronde BIO	Courgette	Champignon de Paris blanc	Carotte	Citron

Les quinze emplacements sont occupés une fois chacun, par les quinze références de D1.

Question 1.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Expliquez comment votre implantation rend repérables les familles commerciales de fruits et de légumes et comment elle distingue la tomate ronde BIO des autres produits. Appuyez votre réponse sur au moins trois emplacements de votre proposition.

Les rangées A et B accueillent principalement les fruits : par exemple, la fraise est en A1, la pomme en B1 et le melon en B2. La rangée C rassemble les produits de présentation légumes : la tomate ronde BIO est en C1, la courgette en C2 et la carotte en C4. Le citron, en C5 à l'extrémité, reste identifiable comme agrume grâce à sa pancarte propre; il ne doit pas être confondu avec les légumes voisins.

La tomate ronde BIO est en C1 et sa désignation et sa pancarte conservent explicitement la mention BIO. Cette mention n'est attribuée à aucune autre référence. Les informations d'origine et de catégorie restent associées à chaque produit pour éviter toute confusion.

RÉPONSE À RETENIR

Les familles sont rendues repérables par leur regroupement principal et par l'identification propre à chaque référence. La tomate ronde BIO en C1 est clairement distinguée; le citron en C5 est signalé comme agrume.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Justifiez le placement que vous avez choisi pour la framboise, la fraise, le melon et l'ananas. Citez les risques de présentation concernés et les consignes de D2 auxquelles vous répondez.

La fraise en A1 et la framboise en A2 sont à l'avant et à portée de vue. D1 indique que les fraises sont fragiles et que leurs barquettes doivent rester à plat; la framboise est très fragile et ne doit pas être placée sous un produit lourd. La salade, dont les feuilles sont fragiles, est également à l'avant en A3, conformément au repère de D1 qui prévoit un emplacement séparé des produits lourds.

Le melon en B2 dispose d'un emplacement stable et doit être calé pour éviter qu'il roule. L'ananas, fruit volumineux, est en B3, sur un emplacement stable comme l'indique D1. Ces placements répondent aux consignes de D2 concernant la visibilité des produits fragiles, la stabilité et l'absence de produit lourd au-dessus d'un produit fragile.

RÉPONSE À RETENIR

Fraise A1 et framboise A2 : produits fragiles, barquette de fraises à plat et pas de charge lourde au-dessus. Salade A3 : feuilles fragiles, à l'avant et séparée des produits lourds. Melon B2 : emplacement stable et calage contre le roulement. Ananas B3 : emplacement stable pour ce fruit volumineux.

Question 1.4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Rédigez la pancarte de la fraise Cléry en reprenant exactement les renseignements disponibles dans D1 et les champs demandés par la convention interne de D2. N'ajoutez aucune information absente.

Je reprends le nom, l'origine, la catégorie, le poids de la barquette et son prix tels qu'ils figurent dans D1. Je n'ajoute aucune information absente.

RÉPONSE À RETENIR

Fraise Cléry
Origine : France
Catégorie I
Barquette de 500 g : 4,50 €

Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Rédigez la pancarte de la tomate ronde BIO selon la convention interne de D2. Faites apparaître son origine, sa catégorie et son prix avec l'unité de vente, sans étendre la mention BIO à une autre référence.

La pancarte reprend la désignation, l'origine France, la catégorie I et le prix au kilogramme indiqués dans D1. La mention BIO reste attachée à cette seule référence.

RÉPONSE À RETENIR

Tomate ronde BIO
Origine : France
Catégorie I
4,80 €/kg

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Rédigez la pancarte du melon calibre 12 selon la convention interne de D2. Reprenez uniquement les informations disponibles dans D1 et indiquez correctement son mode de vente.

D1 indique une vente à la pièce. Je conserve le nom complet, l'origine, la catégorie et le prix à la pièce; je n'ajoute pas de poids.

RÉPONSE À RETENIR

Melon calibre 12
Origine : France
Catégorie I
À la pièce : 2,80 €

Question 1.7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Rédigez la pancarte du champignon de Paris blanc selon la convention interne de D2. Faites apparaître les informations disponibles sans inventer un conditionnement ni une mention absente.

Je reprends le nom, l'origine, la catégorie et le prix au kilogramme fournis dans D1. Aucun conditionnement commercial n'est donné pour cette pancarte; je n'en invente donc pas.

RÉPONSE À RETENIR

Champignon de Paris blanc
Origine : France
Catégorie I
4,20 €/kg

Question 1.8.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Rédigez une justification professionnelle de votre implantation en vous appuyant sur trois choix précis de placement et sur au moins deux critères de D2. Votre réponse doit aussi expliquer comment le client peut identifier les produits sans confusion.

Les fruits occupent principalement A et B : la fraise et la framboise sont en A1 et A2, tandis que la pomme et le melon sont en B1 et B2. La rangée C rassemble les produits de présentation légumes, notamment la tomate en C1, la courgette en C2 et la carotte en C4; le citron en C5 est identifiable séparément comme agrume. Les pancartes rattachées à chaque emplacement permettent de lire le nom, l'origine et la catégorie lorsqu'ils sont fournis, sans les mélanger.

La fraise et la framboise sont à l'avant en A1 et A2, ce qui tient compte de leur fragilité et facilite leur repérage. La salade en A3 est également visible et placée à distance des produits lourds. Le melon en B2 est calé et l'ananas en B3 bénéficie d'un emplacement stable. Enfin, la tomate ronde BIO en C1 garde sa désignation distincte et sa mention BIO n'est pas étendue aux autres références. Ces choix répondent aux critères de regroupement, de lisibilité, de fragilité, de stabilité et d'accessibilité de D2.

RÉPONSE À RETENIR

L'implantation propose un regroupement lisible des familles, maintient les produits fragiles visibles, prévoit des emplacements stables pour les produits volumineux et distingue clairement la tomate ronde BIO. Les pancartes propres à chaque produit évitent de mélanger les informations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.9.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 8

> Expliquez comment vous vérifieriez que les quatre pancartes de l'exercice correspondent bien aux produits présentés. Précisez comment vous traitez une information qui n'est pas fournie dans D1.

Je place chaque pancarte auprès de la référence correspondante et je vérifie la concordance avec D1 : nom exact, origine et catégorie lorsqu'ils sont indiqués, conditionnement fourni et prix avec la bonne unité de vente. Je vérifie notamment la barquette de fraises de 500 g à 4,50 €, la tomate à 4,80 €/kg, le melon vendu à la pièce à 2,80 € et le champignon à 4,20 €/kg. Je contrôle aussi que la mention BIO ne figure que sur la pancarte de la tomate ronde BIO.

Si une information n'est pas fournie dans D1, je ne la déduis pas et ne l'invente pas. Je ne l'inscris pas sur la pancarte de cet exercice et je ne la remplace pas par une information extérieure.

RÉPONSE À RETENIR

La vérification consiste à faire correspondre chaque pancarte à sa référence puis à confronter les champs et l'unité de vente à D1. Toute information absente est laissée de côté, sans supposition.

Question 1.10.

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

> En vous limitant à la fiche de D1, classez la fraise, le melon et la pomme dans les familles commerciales ou types de fruits mentionnés dans le dossier. Donnez un repère de manipulation adapté à chacun.

Je classe les trois produits avec les catégories effectivement données dans D1, puis j'associe à chacun son repère de manipulation.

RÉPONSE À RETENIR

Fraise Cléry : fruit; garder la barquette à plat et éviter la compression.
Melon calibre 12 : fruit; le caler pour éviter qu'il roule.
Pomme Golden : fruit à pépins; la poser et la déplacer sans la laisser tomber afin d'éviter les chocs.

Question 1.11.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> D'après D1, quel indice pédagogique peut aider à apprécier la maturité de l'avocat Hass? Citez aussi une précaution de présentation correspondant à l'avocat ou à un autre fruit fragile du document.

D1 donne comme indice pédagogique de maturité de l'avocat Hass une légère souplesse. Pour la précaution de présentation, je peux citer un autre fruit fragile explicitement décrit : les barquettes de fraises doivent rester à plat. D1 indique également que la framboise ne doit pas être placée sous un produit lourd.

RÉPONSE À RETENIR

Indice de maturité fourni pour l'avocat Hass : une légère souplesse. Précaution documentée : garder les barquettes de fraises à plat, ou ne pas placer la framboise sous un produit lourd.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.12.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> La cliente de D3 demande comment protéger ses fraises pendant le transport et jusqu'au dessert. À partir des seuls repères de D1 et D3, formulez un conseil prudent. Indiquez explicitement une information que le dossier ne permet pas d'affirmer.

« Les fraises sont fragiles. Pour le trajet, gardez leur barquette à plat et évitez de la comprimer ou de placer un achat lourd dessus. » Ce conseil reprend les repères de D1. Le dossier ne précise pas leur durée de conservation et ne permet pas de garantir leur état jusqu'au dessert; je ne peux donc pas l'affirmer ni donner une durée chiffrée.

RÉPONSE À RETENIR

Conseil prudent : transporter les fraises à plat, sans compression ni charge lourde au-dessus. Le dossier ne permet pas d'affirmer une durée de conservation jusqu'au soir.

Étude 2

17.0 points

Étude professionnelle 2 — Accueillir, conseiller et conclure une vente

Question 2.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> À partir de D3, écrivez le début d'un dialogue vendeur–cliente comprenant une formule d'accueil puis une question ouverte qui permet de préciser le besoin. Faites apparaître dans la réponse l'écoute ou la reformulation de la demande : quatre personnes, collation à emporter, absence de cuisine sur place et budget maximal de 10 €.

Vendeur : Bonjour Madame, bienvenue. Qu'aimeriez-vous préparer aujourd'hui ?
Cliente : Une collation salée et fruitée pour quatre personnes, simple à emporter. Je n'ai pas de cuisine sur place, mon budget maximum est de 10 € et je voudrais aussi des fraises pour le dessert.
Vendeur : Si je comprends bien, vous cherchez une collation pour quatre, facile à emporter sans cuisine, sans dépasser 10 €, et vous souhaitez également des fraises. Est-ce bien cela ?
Cliente : Oui, c'est cela.

La question ouverte permet à la cliente de préciser sa demande; la reformulation reprend le nombre de personnes, l'usage, l'absence de cuisine et le budget.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le dialogue comprend un accueil, une question ouverte et une reformulation fidèle des besoins exprimés.

Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

> Poursuivez
> le dialogue en proposant une sélection adaptée au besoin et au budget. La cliente a finalement choisi les produits et les quantités indiqués dans D3 : mentionnez ces achats, donnez une justification liée à la situation et répondez à sa comparaison entre les tomates proposées et la barquette de crudités déjà préparées. N'ajoutez aucune caractéristique produit qui ne figure pas dans les documents.

Vendeur : Pour la collation, les tomates rondes BIO peuvent être envisagées dans l'usage simple que vous recherchez. Vous avez finalement retenu 0,750 kg de tomates rondes BIO, 0,400 kg de carottes et une barquette de fraises Cléry de 500 g pour le dessert. Je reprends ces produits et quantités pour la vente. Dossier ne précisant pas comment les carottes seraient consommées sans cuisine, je ne vous affirme pas qu'elles sont prêtes à être mangées telles quelles; si vous le souhaitez, je peux vérifier avec vous l'usage que vous en prévoyez.

Cliente : Pourquoi me conseillez-vous les tomates plutôt qu'un produit déjà préparé ?
Vendeur : Les tomates sont une possibilité pour votre collation, et vous pouvez en choisir la quantité. Le magasin propose aussi une barquette de crudités déjà préparées de 250 g à 3,90 €. Je peux vous indiquer son poids et son prix, mais sa composition et ses autres caractéristiques ne sont pas fournies; je ne peux donc pas la comparer aux tomates sur ces points ni prétendre qu'une option est supérieure. Vous avez choisi les tomates, les carottes et les fraises; je vérifie le total avant l'encaissement pour m'assurer qu'il respecte votre budget.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Achats retenus : 0,750 kg de tomates rondes BIO, 0,400 kg de carottes et une barquette de fraises Cléry de 500 g. La comparaison avec la barquette de crudités se limite aux données fournies : 250 g et 3,90 €. Le dossier ne permet pas d'affirmer que les carottes sont prêtes à consommer sans préparation ni de comparer les compositions.

Question 2.3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

Calculez le prix des 0,750 kg de tomates à 4,80 €/kg et celui des 0,400 kg de carottes à 2,20 €/kg. Montrez les opérations, indiquez les unités et arrondissez le résultat au centime.

Pour chaque produit vendu au kilogramme, je multiplie la masse achetée en kilogrammes par le prix unitaire en euros par kilogramme. Les kilogrammes se simplifient et le résultat est un montant en euros.

Tomates : $0{,}750\ \text{kg} \times 4{,}80\ \text{€/kg} = 3{,}60\ \text{€}$.

Carottes : $0{,}400\ \text{kg} \times 2{,}20\ \text{€/kg} = 0{,}88\ \text{€}$.

RÉPONSE À RETENIR

0,750 kg de tomates : **3,60 €**.
0,400 kg de carottes : **0,88 €**.

Question 2.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

Calculez le montant total de la vente en ajoutant la barquette de fraises, puis le rendu de monnaie sur le billet de 10 €. Montrez les étapes et vérifiez que le total respecte le budget annoncé.

J'ajoute le prix des tomates et des carottes calculé à la question précédente au prix de la barquette de fraises de D1 :

$3{,}60 + 0{,}88 + 4{,}50 = 8{,}98\ \text{€}$.

Le rendu de monnaie est le billet remis moins le total : $10{,}00 - 8{,}98 = 1{,}02\ \text{€}$. Le total est inférieur au budget maximal de 10 €.

RÉPONSE À RETENIR

Total à payer : 8,98 €.
Rendu sur 10,00 € : 1,02 €.
Le total respecte le budget maximal annoncé de 10 €.

Question 2.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

Rédigez la réponse du vendeur à la question de la cliente sur le transport des fraises et leur conservation jusqu'au soir. Respectez les limites des informations disponibles : indiquez ce que vous conseillez et ne donnez pas de durée chiffrée.

Vendeur : Les fraises sont fragiles. Pour le transport, gardez leur barquette à plat et évitez de la comprimer ou de placer des achats lourds dessus. Le dossier ne donne ni durée de conservation ni condition permettant de garantir leur état jusqu'à ce soir; je ne peux donc pas vous donner de durée chiffrée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Conseil : maintenir la barquette à plat et éviter la compression et les charges lourdes au-dessus. Aucune durée de conservation n’est affirmée.

Question 2.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 10

> Rédigez une justification courte de votre prestation de vente : expliquez comment vous avez accueilli et découvert le besoin, pourquoi la proposition correspond à la demande et comment vous concluez correctement la vente. Terminez par une formule de prise de congé adaptée.

J’ai accueilli la cliente, posé une question ouverte et reformulé sa demande pour vérifier le nombre de personnes, l’usage à emporter, l’absence de cuisine et le budget maximal. La proposition tient compte de l’usage simple demandé et des achats finalement choisis, sans attribuer de caractéristique non documentée aux carottes ni à la barquette de crudités. Le total est de 8,98 €, inférieur au budget maximal de 10 €, et le rendu de monnaie sur le billet remis est de 1,02 €.

Pour conclure correctement, j’annonce clairement le total et le rendu, puis je prends congé avec courtoisie : « Merci de votre visite, Madame. Je vous souhaite une bonne journée et une bonne dégustation. Au revoir. »

RÉPONSE À RETENIR

La prestation s’appuie sur l’écoute et la reformulation, propose les achats retenus sans inventer de caractéristiques et conclut par l’annonce du total et du rendu. Formule de congé : « Merci de votre visite, Madame. Je vous souhaite une bonne journée et une bonne dégustation. Au revoir. »

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-5ce779e0b922eaac54d1
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.