CORRIGÉ NON OFFICIEL

# CAP (Primeur)

Entraînement adapté - Mise en valeur et vente de fruits et légumes - source 2023 [f2725813a4d6]

**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

SUJET BLANC • CORRIGÉ PÉDAGOGIQUE

# Mise en valeur et vente de fruits et légumes — Sujet blanc

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-c5dfc187fdafca858a74** Durée indicative : 60 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 un étal complet à partir d’une commande
7 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparer le pancartage de quatre produits
5 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7


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



FormaV - document d'entraînement non officiel

# Étude 1

**15.0 points**

Étude professionnelle 1 — Préparer un étal complet à partir d'une commande

## Question 1.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> À partir de D1, calculez pour chacun des huit produits la quantité cible à exposer et la quantité restant en réserve. Présentez les résultats dans un tableau indiquant le nom du produit, le calcul, la quantité exposée et la réserve. Respectez les pourcentages, les unités et les règles d'arrondi du document.

Pour chaque produit, je multiplie le stock disponible par le pourcentage cible indiqué dans D1. Pour les produits vendus au kilogramme, j'exprime la cible au dixième de kilogramme. Pour les produits comptés en pièces, bottes ou barquettes, j'arrondis la cible vers le bas à l'unité entière. La réserve initiale est la quantité disponible moins la quantité exposée.

| Produit | Calcul de la cible | Quantité exposée | Calcul de la réserve | Réserve initiale |
|---|---|---|---|---|
| Carottes | 8 × 0,60 = 4,8 kg | 4,8 kg | 8 − 4,8 = 3,2 kg | 3,2 kg |
| Aubergines | 12 × 0,60 = 7,2 pièces ; arrondi vers le bas | 7 pièces | 12 − 7 = 5 pièces | 5 pièces |
| Oignons en botte | 10 × 0,60 = 6 bottes | 6 bottes | 10 − 6 = 4 bottes | 4 bottes |
| Fraises | 16 × 0,50 = 8 barquettes | 8 barquettes | 16 − 8 = 8 barquettes | 8 barquettes |
| Pommes | 8 × 0,60 = 4,8 kg | 4,8 kg | 8 − 4,8 = 3,2 kg | 3,2 kg |
| Poires | 6 × 0,60 = 3,6 kg | 3,6 kg | 6 − 3,6 = 2,4 kg | 2,4 kg |
| Courgettes | 7 × 0,60 = 4,2 kg | 4,2 kg | 7 − 4,2 = 2,8 kg | 2,8 kg |
| Citrons | 4 × 0,60 = 2,4 kg | 2,4 kg | 4 − 2,4 = 1,6 kg | 1,6 kg |

Pour les aubergines, la cible arithmétique de 7,2 pièces est ramenée à 7 pièces par la consigne d'arrondi vers le bas. Les pourcentages et règles d'arrondi sont des consignes pédagogiques internes au cas.

**RÉPONSE À RETENIR**

À exposer : carottes 4,8 kg ; aubergines 7 pièces ; oignons 6 bottes ; fraises 8 barquettes ; pommes 4,8 kg ; poires 3,6 kg ; courgettes 4,2 kg ; citrons 2,4 kg. Réserves initiales respectives : 3,2 kg ; 5 pièces ; 4 bottes ; 8 barquettes ; 3,2 kg ; 2,4 kg ; 2,8 kg ; 1,6 kg.

## Question 1.2.

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

> Proposez une répartition des huit produits entre les zones A, B, C et D du meuble. Indiquez clairement les produits affectés à chaque zone et respectez les dimensions, l'orientation et les repères suggérés dans D2.

Je répartis les produits en tenant compte des quatre zones de 60 cm de largeur sur 120 cm de profondeur. Les zones se lisent de gauche à droite depuis le côté client, qui correspond au côté avant du meuble.


FormaV - document d'entraînement non officiel

- **Zone A, à gauche :** pommes et poires, regroupées comme fruits à pépins. Je garde les désignations visibles vers l'avant.
- **Zone B, deuxième depuis la gauche :** carottes et courgettes en vrac, placées en groupes distincts mais proches pour former un ensemble lisible.
- **Zone C, troisième depuis la gauche :** aubergines, oignons en botte et citrons, chacun dans un groupe séparé afin de distinguer les désignations et les unités de vente.
- **Zone D, à droite :** fraises en barquettes, avec les emballages visibles et non masqués.

Cette proposition utilise les quatre zones et place les huit produits de D1. Les quantités exposées sont celles calculées en E1-Q1. Les pancartes sont placées auprès du produit correspondant, sans masquer les produits ni prêter à confusion.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Répartition proposée : zone A, pommes et poires ; zone B, carottes et courgettes ; zone C, aubergines, oignons en botte et citrons en groupes séparés ; zone D, fraises en barquettes.

### Question 1.3.

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

> Indiquez où vous placeriez la corbeille de fruits. Expliquez en une phrase comment vous évitez qu'elle masque les produits ou leurs pancartes.

Je place la corbeille sur le support stable prévu juste à droite du meuble, hors de la surface d'exposition et du côté du client. Je la dispose sans masquer les produits ou leurs pancartes et sans gêner l'accès à l'étal.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La corbeille est installée sur son support, à droite et hors du meuble, sans cacher les produits ou les pancartes ni gêner l'accès.

### Question 1.4.

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

> Pour les fraises, décrivez une disposition dans la zone que vous avez retenue qui respecte les consignes de protection, de visibilité et de rangement de D2.

Dans la zone D, je dispose les 8 barquettes de fraises en une seule couche et les laisse dans leur emballage fermé. Je ne pose aucun produit dessus. Je garde visibles les barquettes et leur pancarte, placée à proximité sans masquer l'emballage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone D : 8 barquettes en une seule couche, conservées dans leur emballage fermé, sans produit superposé et avec la pancarte visible.

### Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 6

> Après la vente de 2 kg de carottes, calculez la quantité à ajouter pour revenir à la cible d'exposition définie à l'installation. Calculez ensuite la quantité de carottes restant en réserve après ce réassort, en appliquant la convention de D1.

La cible d'exposition initiale des carottes est de 4,8 kg. Les 2 kg vendus sont prélevés sur les produits déjà exposés : il reste donc 4,8 − 2 = 2,8 kg sur l'étal. Pour revenir à la cible, il manque 4,8 − 2,8 = 2 kg. Je prélève ces 2 kg dans la réserve initiale, qui était de 3,2 kg ; la réserve après réassort est donc de 3,2 − 2 =


FormaV - document d'entraînement non officiel

1,2 kg. Les ventes ne modifient pas le calcul de la réserve initiale, conformément à D1.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quantité de carottes à ajouter à l'étal : **2 kg**. Réserve après réassort : **1,2 kg**.

### Question 1.6.

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

> Donnez les trois vérifications préalables à l'installation indiquées dans D2. Précisez séparément la conduite à tenir si vous repérez un produit visiblement abîmé.

Avant l'installation, je vérifie les trois points demandés dans D2 :

1. le meuble est propre, sec et dégagé ;
2. les produits disponibles correspondent au tableau D1 ;
3. aucun produit visiblement abîmé n'est placé à la vente.

Si je repère un produit visiblement abîmé, je l'isole de la présentation et le signale au responsable fictif du magasin.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier que le meuble est propre, sec et dégagé, que les produits correspondent à D1 et qu'aucun produit visiblement abîmé n'est placé à la vente. En cas de produit abîmé : l'isoler et prévenir le responsable.

### Question 1.7.

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

> Rédigez une courte séquence de mise en place dans l'ordre : vérification préalable, installation selon votre répartition, puis contrôle de l'association entre les pancartes et les produits.

**Séquence de mise en place proposée :**

1. **Vérification préalable :** s'assurer que le meuble est propre, sec et dégagé, que les produits disponibles correspondent à D1 et qu'aucun produit visiblement abîmé n'est destiné à la vente. Isoler tout produit abîmé repéré et prévenir le responsable.
2. **Installation :** placer les pommes et les poires en zone A ; les carottes et les courgettes en zone B ; les aubergines, les oignons en botte et les citrons en groupes séparés en zone C ; les fraises en zone D, dans leurs emballages et en une seule couche. Respecter les quantités calculées et conserver une présentation ordonnée et lisible.
3. **Contrôle final :** placer chaque pancarte auprès du produit concerné, puis vérifier que la désignation, l'unité et le prix correspondent aux documents, que la provenance indiquée est celle fournie lorsqu'elle existe et que les pancartes restent visibles et sans risque de confusion.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ordre de la séquence : vérification préalable et isolement éventuel d'un produit abîmé ; installation selon la répartition proposée ; contrôle de la correspondance et de la lisibilité des pancartes.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Étude 2

**6.0 points**

Étude professionnelle 2 — Préparer le pancartage de quatre produits

### Question 2.1.

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

> Rédigez le contenu complet de la pancarte des carottes en appliquant la convention interne de D3. N'ajoutez aucune information qui ne soit fournie dans les documents.

La convention interne de D3 demande une désignation claire, l'unité de vente, le prix et la provenance fournie. Je n'ajoute aucune caractéristique absente des documents.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Carottes**
Au kilogramme : **2,40 € / kg**
Origine Moselle

### Question 2.2.

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

> Rédigez le contenu complet de la pancarte de l'aubergine en faisant apparaître sa désignation, son unité de vente, son prix et l'information de provenance fournie.

Je reprends la désignation, l'unité de vente, le prix fictif et la provenance indiqués dans D3.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Aubergine**
À la pièce : **1,35 € / pièce**
Origine Espagne

### Question 2.3.

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

> Rédigez le contenu complet de la pancarte des oignons en botte. Faites apparaître clairement le prix à la botte et n'ajoutez pas de prix au kilogramme qui n'est pas indiqué dans D3.

La pancarte indique le prix pour l'unité de vente fournie, la botte. Aucun prix au kilogramme n'est ajouté.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Oignons en botte**
À la botte : **1,80 € / botte**
Origine Moselle

### Question 2.4.

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

> Rédigez le contenu de la pancarte des fraises en indiquant leur désignation, le poids de la barquette, le prix de la barquette et la provenance fournie.

La pancarte reprend la désignation, le poids de la barquette, le prix associé à l'unité de vente et la provenance fournie dans D3.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**RÉPONSE À RETENIR**

**Fraises, barquette de 250 g**
À la barquette : **2,20 € / barquette**
Origine France

## Question 2.5.

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

> À partir des données de D3, calculez le prix équivalent au kilogramme des fraises. Calculez aussi le prix de deux barquettes. Présentez les opérations et les unités.

Une barquette de 250 g correspond à 250 ÷ 1 000 = 0,25 kg. Pour obtenir le prix équivalent au kilogramme, je divise le prix d'une barquette par sa masse en kilogrammes : 2,20 € ÷ 0,25 kg = 8,80 € / kg. Le prix de deux barquettes est 2 × 2,20 € = 4,40 €. Le prix au kilogramme est calculé ici parce que D3 le demande expressément pour cet exercice ; c'est une consigne interne au sujet.

**RÉPONSE À RETENIR**

Prix équivalent au kilogramme : **8,80 € / kg**. Prix de deux barquettes : **4,40 €**.

---

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-c5dfc187fdafca858a74
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.