SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

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

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

Mise en valeur et vente de fruits et légumes

Sujet blanc adapté — CAP Primeur — Mise en valeur de l’étal et pancartage

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 2023. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d’entraînement.

- La commande absente du sujet d’origine est remplacée par la commande fictive complète de D1 : huit produits, quantités disponibles, unités de vente et renseignements de provenance lorsqu’ils sont fournis.
- La demande de réaliser matériellement un étal est adaptée en une préparation écrite : calcul des quantités à exposer, proposition d’implantation par zones et description d’une séquence de mise en place. D2 donne les dimensions, l’orientation, les zones, le mobilier et les consignes nécessaires.
- La corbeille mentionnée dans la consigne d’origine est remplacée par une corbeille fictive décrite dans D2, avec ses dimensions et son emplacement possible.
- Les quatre produits du pancartage d’origine sont conservés : carotte, aubergine, oignon en botte et fraise en barquette. Leurs désignations, unités, prix fictifs, poids de barquette et renseignements de provenance sont précisés dans D3.
- Correction du défaut de pourcentage : D1 fixe explicitement une cible d’exposition de 60 % pour les produits vendus au kilogramme ou à la pièce, de 60 % pour les oignons vendus à la botte et de 50 % pour les fraises vendues en barquettes. Les règles d’arrondi et les unités sont également indiquées.
- Les données commerciales, les pourcentages d’exposition et les règles de pancartage sont des conventions fictives internes au cas. Les consignes dépendant d’une commande ou d’une réalisation matérielle absente sont ainsi remplacées par des consignes écrites résolubles avec les ressources fournies.

Situation professionnelle

Sujet blanc d’entraînement pédagogique — CAP Primeur, niveau 3. Ce document propose deux études professionnelles autour de la préparation d’un étal et du pancartage. Il ne constitue pas un sujet officiel, ne correspond à aucune session d’examen et ne vaut pas validation humaine.

Vous préparez l’ouverture du magasin fictif *Le Panier du Quai*. À partir des documents inclus, vous préparez par écrit une proposition d’organisation de l’étal et les pancartes de quatre produits. Toutes les entreprises, quantités, origines, consignes internes et valeurs commerciales du cas sont fictives et créées à des fins pédagogiques. Les prix ne sont pas des prix de marché.

La réalisation physique de l’étal n’est pas demandée : ce travail écrit ne remplace pas une mise en pratique en atelier. Aucun document extérieur, matériel, photographie, commande supplémentaire ou observation réelle n’est nécessaire. Les consignes de pancartage sont des conventions internes à ce cas et ne prétendent pas résumer les obligations légales d’affichage.

Répondez à toutes les questions en vous appuyant sur les documents. Pour les calculs, indiquez les opérations et les unités. Pour les propositions d'implantation, identifiez clairement les zones du meuble telles qu'elles sont définies dans D2.

Document D1 — Commande pédagogique, arrivage et quantités disponibles

Situation. Le magasin fictif *Le Panier du Quai* prépare son étal du matin. Vous êtes chargé de proposer une implantation lisible et marchande à partir des produits contrôlés et disponibles. Les quantités du tableau constituent la totalité de la commande à présenter dans cet exercice : il n'y a pas d'autre produit à supposer ni de stock caché à ajouter. Les quantités correspondent au stock disponible au début de l'exercice, avant l'installation de l'étal.

Les indications de provenance sont des renseignements fictifs propres au cas. Une provenance absente du tableau ne doit pas être inventée. Le tableau ne donne pas d'information sur une qualité, un mode de culture ou une certification particulière : n'en ajoutez pas dans votre proposition.

Produit	Quantité disponible	Présentation ou renseignement fictif du cas
Carottes	8 kg	En vrac ; origine Moselle indiquée sur la fiche de lot fictive
Aubergines	12 pièces	À la pièce ; origine Espagne indiquée sur la fiche de lot fictive
Oignons en botte	10 bottes	À la botte ; origine Moselle indiquée sur la fiche de lot fictive
Fraises	16 barquettes de 250 g	En barquette fermée ; origine France indiquée sur la fiche de lot fictive
Pommes	8 kg	En vrac ; aucune origine précisée pour cet exercice
Poires	6 kg	En vrac ; aucune origine précisée pour cet exercice
Courgettes	7 kg	En vrac ; aucune origine précisée pour cet exercice
Citrons	4 kg	En vrac ; aucune origine précisée pour cet exercice

Consignes internes de quantité à exposer. Pour chaque produit vendu au kilogramme, la cible initiale est égale à 60 % du stock disponible. Pour chaque produit vendu à la pièce, la cible initiale est également égale à 60 % du stock disponible. Pour les oignons vendus à la botte, la cible initiale est de 60 % du nombre de bottes disponibles. Pour les fraises vendues en barquettes, la cible initiale est de 50 % du nombre de barquettes disponibles. Ces pourcentages sont des consignes pédagogiques du cas, et non des valeurs réglementaires.

Pour les produits comptés en pièces, bottes ou barquettes, arrondissez la quantité cible vers le bas à l'unité entière. Pour les produits vendus au kilogramme, exprimez la quantité cible au dixième de kilogramme. Calculez ensuite la réserve initiale en soustrayant la quantité exposée de la quantité disponible. Conservez dans vos réponses les unités indiquées dans le tableau.

Point de situation pour le réassort. Après l'installation, 2 kg de carottes ont été vendus depuis l'étal. La cible d'exposition des carottes reste celle calculée pour l'installation. Pour cet exercice, la quantité à ajouter correspond à ce qui manque sur l'étal pour revenir à cette cible. La réserve après réassort correspond à la réserve initiale diminuée de la quantité prélevée pour compléter l'étal. Les ventes sont prélevées sur les produits déjà exposés ; elles ne modifient donc pas le calcul de la réserve initiale. Lors du réassort, les produits sont manipulés avec soin et la présentation reste propre et lisible.

Votre proposition peut répartir les huit produits de manière cohérente entre les zones décrites dans D2. Elle doit respecter les quantités calculées, préserver les produits fragiles et rendre les désignations faciles à repérer. N’attribuez aucune provenance ou caractéristique qui n’est pas donnée dans ce document.

Document D2 — Plan coté du mobilier et consignes internes d’implantation

Base entièrement fournie pour l’exercice. Le meuble d’exposition est un rectangle de 240 cm de largeur et de 120 cm de profondeur. Il est partagé en quatre zones de mêmes dimensions : chaque zone mesure 60 cm de largeur sur 120 cm de profondeur. Le client regarde l’étal depuis le côté avant, sur toute la largeur de 240 cm. Le fond du meuble se trouve à l’opposé du client.

Les zones sont repérées de A à D, dans l’ordre de gauche à droite lorsque l’on regarde depuis le côté client. A est tout à gauche, B est la deuxième zone en partant de la gauche, C est la troisième et D est tout à droite. Pour décrire votre proposition, indiquez les produits affectés à chaque zone. Vous pouvez aussi préciser s’ils sont plutôt placés vers l’avant ou vers le fond ; dans tous les cas, le côté avant est celui du client.

Zone	Position vue du client	Dimensions	Repère suggéré
A	À gauche	60 cm × 120 cm	Fruits à pépins ; conserver un accès visible aux désignations
B	Deuxième zone depuis la gauche	60 cm × 120 cm	Légumes en vrac pouvant former un ensemble de couleurs lisible
C	Troisième zone depuis la gauche	60 cm × 120 cm	Légumes présentés séparément si leurs désignations ou unités diffèrent
D	À droite	60 cm × 120 cm	Produits fragiles ; garder les emballages visibles et non masqués

Les repères du tableau sont des suggestions d’organisation ; ils n’imposent pas une seule répartition. Une autre implantation est recevable si elle reste cohérente, lisible et compatible avec les consignes du cas. Les pancartes doivent pouvoir être associées sans confusion aux produits correspondants.

Une corbeille de fruits fictive est disponible. Elle mesure 40 cm de largeur sur 30 cm de profondeur. Un support stable de mêmes dimensions est prévu juste à droite du meuble, hors de sa surface de 240 cm × 120 cm, du côté du client. La corbeille ne prend donc pas de place dans les quatre zones du meuble. Vous pouvez l’intégrer à votre proposition si elle ne masque ni les produits ni leurs pancartes et si elle ne gêne pas l’accès à l’étal.

Consignes internes de présentation. Regroupez les produits de façon compréhensible. Évitez de mélanger des unités de vente différentes sans séparation visuelle. Ménagez un emplacement identifiable pour chaque pancarte et ne masquez pas les produits par un entassement excessif. Les fraises sont fragiles : les barquettes restent dans leur emballage, en une seule couche, sans produit posé dessus. Un réassort s’effectue avec soin, en conservant une présentation ordonnée et en utilisant d’abord les produits déjà présents lorsqu’ils sont encore en état d’être proposés.

Avant l’installation, vérifiez les trois points suivants : le meuble est propre, sec et dégagé ; les produits disponibles correspondent au tableau D1 ; aucun produit visiblement abîmé n’est placé à la vente. Si un produit visiblement abîmé est repéré, isolez-le de la présentation et signalez-le au responsable fictif du

magasin. Ces éléments sont des consignes pédagogiques internes au cas et ne constituent pas une liste réglementaire complète.

Document D3 — Fiche de prix fictifs et convention interne de pancartage

Les prix ci-dessous sont fictifs et créés uniquement pour cet exercice. Ils ne représentent ni des prix réels ni des prescriptions réglementaires. Pour les pancartes demandées, appliquez la convention interne du cas : inscrivez une désignation claire, l'unité de vente et le prix associé, puis ajoutez la provenance lorsqu'elle est indiquée dans les documents. N'ajoutez pas de mention de qualité, de culture ou de provenance qui ne figure pas dans les données fournies. Écrivez les prix en euros avec deux chiffres après la virgule.

Produit à pancarter	Désignation retenue dans le cas	Unité de vente	Prix fictif	Information de provenance fournie
Carotte	Carottes	Au kilogramme	2,40 € / kg	Origine Moselle
Aubergine	Aubergine	À la pièce	1,35 € / pièce	Origine Espagne
Oignon botte	Oignons en botte	À la botte	1,80 € / botte	Origine Moselle
Fraise barquette	Fraises, barquette de 250 g	À la barquette	2,20 € / barquette	Origine France

Pour les fraises, la convention interne de cet exercice demande de faire apparaître le prix de la barquette et son poids net de 250 g. Elle demande aussi de calculer et d'afficher un prix équivalent au kilogramme pour permettre une comparaison dans le cadre du cas. Ce calcul complémentaire est une consigne interne au sujet ; il ne constitue pas une règle générale d'affichage.

Avant de finaliser chaque pancarte, contrôlez que le nom correspond au produit décrit, que le prix est associé à la bonne unité et que la provenance indiquée est celle donnée dans les documents. La pancarte doit pouvoir être placée dans la zone où le produit est installé sans masquer les produits ni être confondue avec celle d'un autre produit. Aucun tarif promotionnel n'est prévu : n'en inventez pas.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 21 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

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

E1-Q1 · 4 point(s)

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.

Ressources : D1

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

E1-Q2 · 2 point(s)

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.

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-Q3 · 1 point(s)

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

Ressources : D2

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

E1-Q4 · 2 point(s)

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.

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-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1

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

E1-Q6 · 2 point(s)

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

Ressources : D2

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

E1-Q7 · 2 point(s)

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.

Ressources : D2, D3

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

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparer le pancartage de quatre produits

E2-Q1 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q2 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q3 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q4 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 2.. 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.