CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Entraînement adapté - Mise en valeur et vente de fruits et légumes - source 2024 [0d20df5f8b3e]

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

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

Entraînement original · aucune session d’examen

Code sujet **Code pédagogique adapte-80cc925db52cdab366d7** 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 l’implantation et le pancartage
9 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 — Conseil et connaissance des produits
5 réponses • 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 » 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

17.0 points

Étude professionnelle 1 — Préparer l’implantation et le pancartage

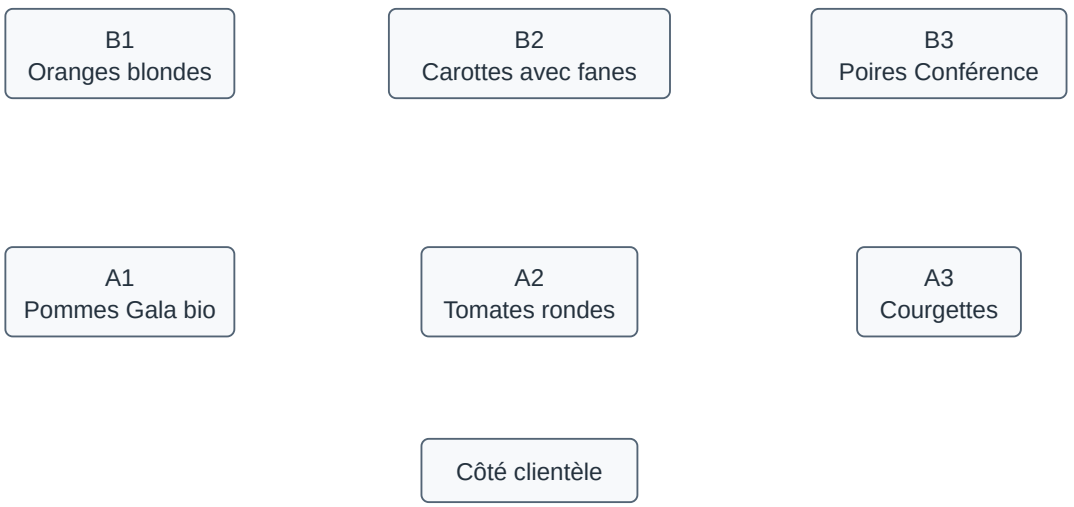
Question 1.1.

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

> Proposez une implantation écrite des six produits dans les cases A1 à B3. Indiquez une fois chacun des six produits de D1. Respectez les emplacements imposés A1 pour les pommes Gala bio et B3 pour les poires Conférence ; organisez les quatre autres références en tenant compte de la lecture depuis la clientèle et des indications de D1.

Je respecte d’abord les deux emplacements imposés : les pommes Gala bio en A1 et les poires Conférence en B3. Pour les quatre cases libres, je place les tomates rondes en A2 et les courgettes en A3 : D1 indique pour les deux l’origine « Les Serres du Val, Loiret », et les cases distinctes permettent de ne pas confondre les références. Je place les oranges blondes en B1 et les carottes avec fanes en B2. La rangée A est au premier plan, côté clientèle, et la rangée B derrière. Chaque référence occupe une case, sans superposition, et sa pancarte peut rester associée au produit.

Implantation proposée, vue depuis la clientèle



La rangée A est au premier plan, côté clientèle ; la rangée B est derrière. Les six cases sont distinctes et aucun produit n’est superposé.

RÉPONSE À RETENIR

Implantation proposée : rangée A, de gauche à droite : A1 pommes Gala bio ; A2 tomates rondes ; A3 courgettes. Rangée B, de gauche à droite : B1 oranges blondes ; B2 carottes avec fanes ; B3 poires Conférence.

Question 1.2.

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

> Calculez, en kilogrammes au dixième près, la quantité de pommes Gala bio à placer au départ selon la consigne

FormaV - document d'entraînement non officiel

interne de D1. Faites apparaître l'opération utilisée.

D1 fixe une consigne interne au cas : placer 60 % de la vente prévue, puis arrondir au dixième de kilogramme le plus proche. La vente prévue des pommes Gala bio est de 5,3 kg. Je calcule cette proportion : 5,3 × 0,60 = 3,18 kg. L'arrondi au dixième donne 3,2 kg. Le stock disponible de 8,0 kg est suffisant pour cette quantité.

RÉPONSE À RETENIR

Quantité de pommes Gala bio à placer au départ : 3,2 kg.

Question 1.3.

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

Calculez, en kilogrammes au dixième près, la quantité de tomates rondes à placer au départ selon la consigne interne de D1. Faites apparaître l'opération utilisée.

La vente prévue des tomates rondes est de 4,7 kg. J'applique la consigne interne de D1 en calculant 60 % de cette prévision : 4,7 × 0,60 = 2,82 kg. Arrondi au dixième de kilogramme le plus proche, cela donne 2,8 kg. Le stock disponible indiqué dans D1 est de 6,0 kg, donc suffisant pour cette mise en place.

RÉPONSE À RETENIR

Quantité de tomates rondes à placer au départ : 2,8 kg.

Question 1.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Rédigez la pancarte des pommes Gala bio en recopiant les informations demandées par la consigne interne de D2 : nom, prix avec unité, origine et indication de production disponible.

Je reprends les quatre éléments demandés par la consigne interne de D2 en recopiant la mention de production donnée dans D1, sans la compléter par une autre allégation.

RÉPONSE À RETENIR

Pommes Gala bio
Prix : 3,20 €/kg
Origine : Verger des Rives, Loiret
Production : Agriculture biologique, selon la fiche fictive du lot

Question 1.5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Rédigez la pancarte des poires Conférence avec les informations demandées par D2. Si le mode de production n'est pas renseigné dans D1, n'en inventez pas.

D1 donne le nom, le prix et l'origine des poires Conférence. Le mode de production n'y est pas renseigné ; je ne l'ajoute donc pas à la pancarte et n'en déduis aucun.

RÉPONSE À RETENIR

Poires Conférence
Prix : 3,80 €/kg
Origine : Les Vergers du Nord, Eure-et-Loir

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Rédigez la pancarte des tomates rondes avec les informations demandées par D2 : nom, prix avec unité, origine et indication de production disponible.

Je recopie les informations de la ligne des tomates rondes dans D1. L'origine et le mode de production restent ceux indiqués dans le dossier, sans déduction supplémentaire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Tomates rondes**
> Prix : 4,50 €/kg
> Origine : Les Serres du Val, Loiret
> Production : Sous serre, information fictive du fournisseur

Question 1.7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Rédigez la pancarte des carottes avec fanes avec les informations demandées par D2 : nom, prix avec unité, origine et indication de production disponible.

Je reprends le nom, le prix avec son unité, l'origine et l'indication de production de D1, sans ajouter d'autre information.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Carottes avec fanes**
> Prix : 2,40 €/kg
> Origine : Ferme des Prés, Loiret
> Production : Plein champ, information fictive du fournisseur

Question 1.8.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Justifiez deux choix précis de votre implantation : l'un concernant la lisibilité ou l'association des produits, l'autre concernant le soin de présentation ou le réapprovisionnement. Appuyez chaque justification sur une information de D1.

Lisibilité et association des produits : je place les tomates rondes et les courgettes dans deux cases voisines, A2 et A3. D1 indique pour les deux la même origine, « Les Serres du Val, Loiret ». Les cases séparées et des pancartes distinctes permettent de les reconnaître sans les confondre.

Soin de présentation : je réserve une case distincte à chaque produit et ne superpose pas les produits. Ce choix respecte les consignes de D1, qui indiquent qu'un produit occupe une seule case et que les produits ne doivent pas être empilés dans la proposition. Les stocks indiqués dans D1 permettent par ailleurs de prévoir la mise en place demandée sans confondre les références.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les tomates et les courgettes sont associées visuellement tout en restant séparées ; chaque produit conserve une case distincte, sans superposition, conformément aux indications de D1.

Question 1.9.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Décrivez deux vérifications concrètes à faire avant l'ouverture pour éviter une erreur de pancartage ou une

FormaV - document d'entraînement non officiel

> confusion entre une pancarte et son produit. Référez-vous aux consignes de D2.

Première vérification : je compare chaque pancarte à la ligne correspondante de D1 : nom du produit, prix, unité et origine. Pour une indication de production, je la recopie seulement si elle figure dans D1 ; je n’en invente pas pour les poires Conférence.

Deuxième vérification : je contrôle que chaque pancarte est placée de façon à être associée sans hésitation au bon produit. Je garde des pancartes distinctes pour les tomates rondes et les courgettes, même si D1 leur attribue la même origine, car il s’agit de deux références différentes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les deux contrôles consistent à vérifier l’exactitude des informations recopiées et à s’assurer que chaque pancarte est visiblement associée à la bonne référence.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

13.0 points

Étude professionnelle 2 — Conseil et connaissance des produits

Question 2.1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Pour les poires Conférence, donnez une caractéristique décrite dans D3, une utilisation proposée et un renseignement que vous ne pouvez pas affirmer à partir du dossier.

D3 décrit les poires Conférence comme allongées et à chair fondante lorsqu'elles sont mûres. La fiche propose une consommation fraîche ou une compote. Je ne peux pas affirmer le niveau exact de maturité du lot, car D3 ne le précise pas.

RÉPONSE À RETENIR

Caractéristique : poires allongées, à chair fondante lorsqu'elles sont mûres.
Utilisation proposée : consommation fraîche ou compote.
Renseignement non affirmable : maturité exacte du lot.

Question 2.2.

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

> La cliente hésite entre les pommes Gala bio et les poires Conférence pour un dessert simple, puis précise qu'elle préfère un fruit à chair fondante. Rédigez une réponse de conseil adaptée à ce besoin en vous appuyant sur D3. Ne présentez pas comme certain un renseignement que la fiche ne donne pas.

« Pour un dessert simple, les poires Conférence pourraient vous convenir si vous souhaitez une chair fondante : la fiche les décrit comme fondantes lorsqu'elles sont mûres et propose de les consommer fraîches ou en compote. Je ne peux toutefois pas vous garantir que le lot est déjà mûr, car la fiche ne donne pas son niveau de maturité. Les pommes Gala, elles, sont décrites comme croquantes et peuvent être présentées en quartiers dans une salade de fruits. »

RÉPONSE À RETENIR

Je conseille les poires Conférence en fonction de la préférence exprimée, mais sous réserve qu'elles soient mûres. Pour un dessert simple, la compote est une utilisation proposée dans D3. La maturité effective du lot reste inconnue d'après la fiche.

Question 2.3.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Écrivez une question de clarification que vous pourriez poser à la cliente avant de conclure votre conseil, puis indiquez en une phrase comment vous reformuleriez son besoin à partir du scénario de D3.

Question de clarification : « Pour votre dessert, préférez-vous servir le fruit frais ou le préparer en compote ? »

Reformulation : « Si je comprends bien, vous préparez un dessert simple pour deux personnes et vous préférez un fruit à chair fondante. »

RÉPONSE À RETENIR

La question précise l'utilisation souhaitée. La reformulation reprend les éléments du scénario : un dessert simple pour deux personnes et une préférence pour une chair fondante.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 8

> Choisissez deux produits parmi les oranges blondes, les tomates rondes, les carottes avec fanes et les courgettes. Pour chacun, indiquez une caractéristique et une utilisation qui figurent dans D3.

Je choisis les oranges blondes et les courgettes. D3 décrit les oranges comme des agrumes à pulpe juteuse et propose de les consommer en quartiers ou en jus préparé à la demande. La fiche décrit les courgettes comme des légumes à chair tendre et propose une cuisson en rondelles ou en dés. Je reprends ces renseignements sans extrapolation.

RÉPONSE À RETENIR

Oranges blondes : agrumes à pulpe juteuse ; consommation en quartiers ou jus préparé à la demande.
Courgettes : légumes à chair tendre ; cuisson en rondelles ou en dés.

Question 2.5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 8

> Une cliente demande la température de conservation et la durée de conservation des poires Conférence. Formulez une réponse professionnelle qui distingue ce que le dossier permet d'affirmer de ce qui n'est pas renseigné ; proposez une suite utile à donner à la demande sans inventer ces données.

« D3 décrit les poires Conférence comme fondantes lorsqu'elles sont mûres et propose de les consommer fraîches ou en compote. En revanche, le dossier ne précise ni leur température ni leur durée de conservation. Je préfère ne pas vous donner une valeur que je ne peux pas vérifier. Je peux demander à la responsable de consulter une information produit fiable et vous transmettre la réponse. »

RÉPONSE À RETENIR

La réponse s'appuie sur les caractéristiques et utilisations indiquées dans D3, signale clairement l'absence de données de conservation et propose de vérifier ces données auprès de la responsable plutôt que de les inventer.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-80cc925db52cdab366d7
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.