SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

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

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 et vente : implantation d'un étal et conseil produits

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.

- La commande de fruits et légumes absente du sujet transmis est remplacée par la commande fictive complète de D1 : six produits, quantités disponibles, prévisions de vente et prix.
- La circulaire d'organisation absente est remplacée par le dossier pédagogique fictif de D3, qui précise les thèmes et les informations produits mobilisables pour la simulation écrite de l'interrogation.
- La réalisation matérielle de l'étal en 35 minutes est adaptée en proposition écrite d'implantation sur six emplacements entièrement décrits dans D1. Cette réponse écrite ne prétend pas remplacer le montage réel d'un étal.
- Le pancartage imposé par un jury est adapté à quatre produits désignés dans les questions. Les mentions à faire figurer sont définies comme consigne interne fictive dans D2 ; le candidat n'a pas à connaître ni à affirmer une règle juridique extérieure.
- La justification orale de cinq minutes est adaptée à deux réponses écrites courtes et structurées.
- L'interrogation orale de quinze minutes est adaptée à cinq questions écrites sur les seuls renseignements fictifs fournis en D3. Aucune circulaire originale n'est reconstituée.
- Chaque nouvelle question ne correspond qu'à un seul identifiant de question originale. Les questions détaillées qui adaptent une même consigne conservent chacune cet identifiant.

Situation professionnelle

Support d'entraînement pédagogique, sans statut officiel. Ce sujet reprend les intentions professionnelles des quatre consignes de l'atelier transmis, mais ne constitue pas une reproduction de l'épreuve ni une validation de compétences. Il est entièrement résoluble à partir des documents D1 à D3.

La situation et toutes les données commerciales et techniques ci-dessous sont fictives. Aucun étal réel, produit, matériel, document extérieur ou observation n'est nécessaire. Il s'agit d'une simulation écrite : elle ne remplace pas la réalisation pratique d'un étal, du pancartage ni un échange oral réel.

Durée de travail proposée : 60 minutes. Répartition indicative : étude 1, 45 minutes (planification d'implantation 35 min, pancartage 5 min, justification 5 min) ; étude 2, 15 minutes (simulation écrite d'une interrogation sur les produits). Répondez en vous appuyant sur les seuls faits fournis. Les consignes de présentation et d'étiquetage sont des règles internes fictives du cas, et non des prescriptions légales ou sanitaires.

Document D1 — Dossier de commande et plan descriptif de l’étal — Le Panier du Canal

Situation professionnelle fictive

Vous travaillez au magasin fictif **Le Panier du Canal**. La responsable vous demande de préparer une proposition de présentation pour l’ouverture du samedi matin. Elle souhaite un étal lisible, soigné et facile à réapprovisionner. La clientèle circule devant le meuble, du côté des emplacements A. Les produits doivent rester identifiables et ne pas être empilés dans la proposition écrite.

Commande disponible pour l’exercice : les quantités indiquées sont les stocks présents au début de la mise en place. Les prévisions sont des quantités estimées vendues pendant la matinée. Les valeurs ne sont pas des données de marché.

Produit	Stock disponible	Vente prévue	Prix fictif affiché	Origine indiquée dans le cas	Mode de production indiqué
Pommes Gala bio	8,0 kg	5,3 kg	3,20 €/kg	Verger des Rives, Loiret	Agriculture biologique, selon la fiche fictive du lot
Poires Conférence	5,0 kg	3,0 kg	3,80 €/kg	Les Vergers du Nord, Eure-et-Loir	Mode non précisé sur le dossier de commande
Oranges blondes	7,0 kg	4,0 kg	2,90 €/kg	Ferme du Soleil, fictivement située dans le Gard	Plein champ, information fictive du fournisseur
Tomates rondes	6,0 kg	4,7 kg	4,50 €/kg	Les Serres du Val, Loiret	Sous serre, information fictive du fournisseur
Carottes avec fanes	5,0 kg	2,6 kg	2,40 €/kg	Ferme des Prés, Loiret	Plein champ, information fictive du fournisseur
Courgettes	4,0 kg	2,8 kg	3,10 €/kg	Les Serres du Val, Loiret	Sous serre, information fictive du fournisseur

Configuration fournie, sans plan extérieur

Le meuble est rectangulaire. Vu depuis le côté de la clientèle, il comporte deux rangées de trois cases. Chaque case mesure 60 cm de largeur sur 30 cm de profondeur. La rangée A est au premier plan, côté clientèle ; la rangée B est derrière la rangée A. Les colonnes 1, 2 et 3 se lisent de gauche à droite lorsque l’on regarde le meuble depuis la clientèle. Les cases se nomment A1, A2, A3, B1, B2 et B3. Chaque produit occupe une seule case ; la présentation proposée ne comporte pas de superposition de produits. La surface utile totale est donc constituée de six cases de mêmes dimensions.

Contraintes internes fictives de présentation : réserver A1 aux pommes Gala bio et B3 aux poires Conférence. Mettre chaque autre produit dans une case distincte. Présenter ensemble, si possible, les deux produits issus des Serres du Val, sans les confondre. Garder un accès visuel aux étiquettes depuis la clientèle. Pour le calcul de quantité de mise en place demandé dans les questions, la responsable fixe une consigne interne : viser 60 % de la vente prévue pour chaque produit, arrondis au dixième de kilogramme le plus proche. Le stock disponible est suffisant pour appliquer cette consigne ; les éventuels arrondis au dixième sont des règles de calcul du présent cas, pas des normes générales.

Document D2 — Fiche fictive de pancartage et de contrôle avant ouverture

Consigne interne pour ce sujet

Pour rendre l'exercice autonome, la responsable fournit une consigne de pancartage créée uniquement pour ce cas. Elle demande que chaque pancarte comporte : le nom du produit tel qu'il figure dans D1, le prix et son unité, ainsi que l'origine indiquée dans D1. Lorsque D1 donne un mode de production, il peut être recopié exactement ; lorsqu'il n'est pas précisé, il ne faut pas en inventer. Pour les pommes Gala bio, reprendre exactement la mention de production présente dans D1. Dans l'exercice, une pancarte est considérée lisible si les quatre informations attendues sont clairement séparées et si le prix est accompagné de son unité. Cette consigne pédagogique ne décrit pas la totalité des règles applicables à un commerce réel et ne doit pas être présentée comme une règle de droit.

Les quatre produits à pancarter dans cette étude sont : pommes Gala bio, poires Conférence, tomates rondes et carottes avec fanes. Les données de prix, d'origine et de mode de production sont celles de D1 ; aucun autre prix ni aucune autre origine ne doivent être ajoutés.

Repères de préparation et de contrôle proposés pour le cas

- Avant l'ouverture, vérifier que les six produits inscrits dans la commande sont représentés une fois chacun et que les deux emplacements imposés, A1 et B3, sont respectés.
- Comparer chaque pancarte au produit auquel elle est destinée : le nom, le prix, l'unité et l'origine doivent correspondre à la ligne de commande.
- Placer la pancarte de façon à ce qu'un client puisse l'associer sans hésitation au bon produit. Si deux produits partagent une caractéristique — par exemple une même exploitation indiquée comme origine — conserver des pancartes distinctes.
- Au cours de la matinée, surveiller les quantités et l'aspect marchand. Une case qui se vide peut être réapprovisionnée à partir du stock disponible en gardant le produit dans sa case et sa pancarte associée. La quantité de mise en place calculée selon la consigne de D1 est un repère de départ, pas une obligation de remplir la case jusqu'à une quantité donnée.
- Une information inconnue reste inconnue : ne pas transformer une origine en variété, une variété en mode de culture, ni une indication de production en garantie de qualité supplémentaire.

Dans vos justifications, reliez vos choix aux contraintes effectivement écrites dans D1 et D2 : orientation clientèle, repérage des produits, séparation des références, soin de présentation, exactitude des données et possibilité de réapprovisionnement. Vous pouvez proposer une autre organisation des cases libres si elle respecte les contraintes et si vous expliquez votre logique.

Document D3 — Fiche produits et thèmes de simulation — interrogation adaptée

Base documentaire fictive à utiliser pour les réponses

Le dossier suivant est un support pédagogique inventé pour remplacer les informations d'organisation manquantes. Il donne les éléments disponibles sur les produits de la commande. N'ajoutez pas de faits de conservation, de saisonnalité, de nutrition ou de production qui ne figurent pas dans ce document. Une réponse peut signaler qu'une information n'est pas fournie.

Produit	Caractéristique décrite dans le cas	Idée d’utilisation communiquée pour l’exercice	Renseignement à ne pas extrapoler
Pommes Gala bio	Pommes à chair croquante selon la fiche fictive du lot. La mention de production et l’origine sont précisées dans D1.	La fiche propose de les présenter en quartiers dans une salade de fruits, ou de les consommer telles quelles.	Aucune durée ni température de conservation n’est fournie ; aucune allégation nutritionnelle n’est donnée.
Poires Conférence	La fiche du lot les décrit comme des poires allongées, à chair fondante lorsqu’elles sont mûres. D1 ne précise pas leur mode de production.	La fiche propose une consommation fraîche ou une compote.	Le niveau exact de maturité du lot, la durée de conservation et le mode de production ne sont pas précisés.
Oranges blondes	La fiche les décrit comme des agrumes à pulpe juteuse. L’origine indiquée dans D1 est fictive et propre au cas.	La fiche propose une consommation en quartiers ou un jus préparé à la demande.	Le dossier ne donne ni variété détaillée, ni valeur nutritionnelle chiffrée, ni durée de conservation.
Tomates rondes	La fiche les décrit comme des tomates rondes destinées à être consommées crues ou cuites. D1 indique une production sous serre.	La fiche suggère une salade avec les tomates consommées crues, ou une préparation cuite.	La fiche n’indique pas le degré de maturité, la température de stockage ni une recette complète.
Carottes avec fanes	La fiche les décrit comme des racines vendues avec leurs fanes. D1 indique une production en plein champ.	La fiche propose une préparation râpée ou une cuisson en rondelles.	Aucun délai de conservation, conseil de lavage détaillé ou renseignement nutritionnel chiffré n’est fourni.
Courgettes	La fiche les décrit comme des légumes à chair tendre, produits sous serre selon D1.	La fiche propose une cuisson en rondelles ou en dés.	Aucun renseignement sur la maturité du lot, la conservation ou la variété n’est fourni.

Scénario d’interrogation fictif

Pour cette simulation écrite de quinze minutes, la responsable souhaite entendre un échange centré sur la connaissance fiable des produits et l’adaptation du conseil au besoin exprimé. Imaginez qu’une cliente prépare un repas pour deux personnes et hésite entre les poires Conférence et les pommes Gala bio pour un dessert simple. Elle précise ensuite qu’elle préfère un fruit à chair fondante. La fiche D3 est votre seule base d’information : vous pouvez poser une question de clarification, reformuler le besoin, proposer un produit et une utilisation, puis distinguer clairement un fait fourni d’une information qui manque. L’objectif n’est pas de réciter des règles absentes du dossier.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 30 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

Étude 1 — Étude professionnelle 1 — Préparer l’implantation et le pancartage

E1-Q1 · 5 point(s)

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.

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)

Calculez, en kilogrammes au dixième près, la quantité de pommes Gala bio à placer au départ selon la consigne interne de D1. Faites apparaître l’opération utilisée.

Ressources : D1

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

E1-Q3 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1

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

E1-Q4 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

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

E1-Q5 · 1 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

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

E1-Q6 · 1 point(s)

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

Ressources : D1, D2

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

E1-Q7 · 1 point(s)

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

Ressources : D1, D2

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

E1-Q8 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

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

E1-Q9 · 2 point(s)

Décrivez deux vérifications concrètes à faire avant l'ouverture pour éviter une erreur de pancartage ou une confusion entre une pancarte et son produit. Référez-vous aux consignes de D2.

Ressources : D1, D2

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

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Conseil et connaissance des produits

E2-Q1 · 2 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q2 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E2-Q3 · 3 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E2-Q4 · 3 point(s)

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.

Ressources : D1, D3

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

E2-Q5 · 2 point(s)

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.

Ressources : D3

Correspondance avec les consignes sources : 4.. 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.