CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Entraînement adapté - Mise en valeur et vente de fruits et légumes - source 2025 [a6e56a5f2cc4]

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-7babe6cdb07d2f4d3752** 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 par écrit l’implantation de l’étal
6 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Étude 2 — Étude professionnelle 2 — Préparer les pancartes des quatre produits
6 réponses • PDF source, p. 4, 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

20.0 points

Étude professionnelle 1 — Préparer par écrit l’implantation de l’étal

Question 1.1.

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

> À partir des observations de D1 et de la consigne interne du cas, indiquez les produits et les quantités à isoler avant la mise en place. Pour chacun, précisez le défaut observé et la personne à prévenir.

Je relève les produits visés par la consigne interne fictive de D1. Je les isole avant la mise en place et je signale chaque observation à la cheffe de rayon, responsable indiquée dans le document :

- **Oignons bottes :** isoler les 2 bottes dont les feuilles sont très flétries.
- **Fraises en barquettes :** isoler la 1 barquette qui présente une fuite de jus.

La responsable décidera de la suite à donner. Cette réponse applique uniquement la consigne du cas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À isoler et à signaler à la cheffe de rayon : **2 bottes d’oignons** aux feuilles très flétries et **1 barquette de fraises** présentant une fuite de jus.

Question 1.2.

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

> Calculez la masse totale, en kilogrammes, des six produits vendus au poids prévus en présentation. Montrez l’addition à partir des objectifs de présentation de D1. N’ajoutez ni les bottes ni les barquettes.

Je prends les objectifs de présentation des six produits vendus au kilogramme et en vrac : carottes 3 kg, aubergines 2 kg, pommes 3 kg, poires 2 kg, courgettes 3 kg et oranges 3 kg. Je les additionne sans inclure les oignons vendus à la botte ni les fraises vendues à la barquette : 3 + 2 + 3 + 2 + 3 + 3 = 16.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La masse totale prévue pour la présentation des six produits vendus au poids est de **16 kg**.

Question 1.3.

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

> Proposez une affectation des huit produits de D1 aux zones décrites dans D2. Affectez chacun des six produits vendus au kilogramme à un emplacement distinct parmi E1, E2, F1, F2, G1, G2, H1 et H2. Placez les oignons bottes et les fraises dans deux zones distinctes parmi A, B, C et D ; les fraises doivent être en zone haute ou intermédiaire et ne doivent pas se trouver sous un produit lourd. Indiquez les deux emplacements bas qui restent libres. Présentez la réponse sous la forme « emplacement : produit ».

Voici une répartition possible parmi celles qui respectent D2. Les six produits vendus au kilogramme occupent six emplacements bas distincts. Les fraises et les oignons occupent deux zones distinctes parmi A à D. Les fraises sont en zone haute et aucun produit lourd n’est placé au-dessus d’elles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

A : fraises en barquettes
B : oignons bottes
E1 : carottes
E2 : aubergines
F1 : pommes
F2 : poires
G1 : courgettes
G2 : oranges
Emplacements bas libres : H1 et H2.

Question 1.4.

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

> Indiquez une précaution concrète à respecter pour placer les barquettes de fraises et expliquez en une phrase comment cette précaution prend en compte leur fragilité.

Je place les barquettes en zone haute ou intermédiaire, sans les empiler et sans produit lourd au-dessus. Cela évite de les comprimer et limite le risque d'abîmer les fraises, qui sont fragiles.

RÉPONSE À RETENIR

Précaution : placer les barquettes sans les empiler et sans charge lourde au-dessus, en zone haute ou intermédiaire, afin d'éviter leur écrasement et d'abîmer les fraises.

Question 1.5.

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

> L'objectif d'exposition des pommes est de 3 kg. En appliquant la rotation interne décrite dans D2, calculez la quantité à prendre dans le lot P-A puis la quantité à compléter avec le lot P-B.

La consigne interne demande de faire passer d'abord le lot reçu le plus ancien. Je prends donc les 2 kg disponibles du lot P-A. L'objectif étant de présenter 3 kg, il reste 3 − 2 = 1 kg à prendre dans le lot P-B, reçu ce matin. La quantité totale est bien de 2 + 1 = 3 kg.

RÉPONSE À RETENIR

Lot P-A : **2 kg**. Lot P-B : **1 kg**. Total présenté : **3 kg**.

Question 1.6.

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

> Rédigez, dans un ordre logique, trois vérifications à effectuer après la préparation de l'étal afin de contrôler que l'installation respecte la commande et les consignes du magasin.

Après la préparation, j'effectue ces trois vérifications dans l'ordre :

1. **Produits et quantités :** je compare les produits et les quantités prévus sur l'étal aux objectifs de présentation de D1.
2. **Affectation et fragilité :** je vérifie que chacun des six produits vendus au kilogramme occupe un emplacement bas distinct, que les produits restent séparés et que les fraises sont en zone haute ou intermédiaire, sans empilement ni produit lourd au-dessus.
3. **Écarts et tenue de l'étal :** je vérifie que les 2 bottes flétries et la barquette qui fuit sont isolées et signalées à la cheffe de rayon, puis que l'installation respecte les consignes de propreté du magasin et

FormaV - document d'entraînement non officiel

que les produits sont présentés avec soin.

Il s’agit des contrôles à effectuer après préparation, et non de l’affirmation qu’un étal a été réellement installé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les trois contrôles portent sur les produits et quantités, l’affectation et les précautions de présentation, puis l’isolement et le signalement des produits concernés ainsi que la tenue de l’étal.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Étude 2

20.0 points

Étude professionnelle 2 — Préparer les pancartes des quatre produits

Question 2.1.

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

> Rédigez le texte complet de la pancarte destinée aux carottes en utilisant uniquement les données de D3 et la convention interne du cas.

Selon D3 et la convention interne du cas, la pancarte comporte le nom du produit, sa provenance, son unité de vente et le prix associé à cette unité.

RÉPONSE À RETENIR

Carotte
Provenance : France
Vente au kilogramme
2,40 € par kg

Question 2.2.

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

> Rédigez le texte complet de la pancarte destinée aux aubergines en utilisant uniquement les données de D3 et la convention interne du cas.

Selon D3 et la convention interne du cas, la pancarte comporte le nom du produit, sa provenance, son unité de vente et le prix associé à cette unité.

RÉPONSE À RETENIR

Aubergine
Provenance : Espagne
Vente au kilogramme
3,90 € par kg

Question 2.3.

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

> Rédigez le texte complet de la pancarte destinée aux oignons bottes en utilisant uniquement les données de D3 et la convention interne du cas.

Selon D3 et la convention interne du cas, la pancarte comporte le nom du produit, sa provenance, son unité de vente et le prix associé à cette unité.

RÉPONSE À RETENIR

Oignon botte
Provenance : France
Vente à la botte
1,80 € par botte

Question 2.4.

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

> Rédigez le texte complet de la pancarte destinée aux fraises en barquette. Faites apparaître le prix de la barquette

FormaV - document d'entraînement non officiel

> et la comparaison au kilogramme demandée dans D3.

La pancarte distingue le prix payé pour une barquette du prix ramené au kilogramme demandé à titre de comparaison dans D3. La comparaison pédagogique ne remplace pas le prix de vente de la barquette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fraises — barquette de 250 g**
> Provenance : France
> **3,20 € la barquette de 250 g**
> Comparaison au kilogramme : **12,80 € par kg**

Question 2.5.

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

> Calculez le prix ramené au kilogramme pour les fraises vendues en barquette de 250 g à 3,20 €. Montrez la conversion de 250 g en kilogramme et votre calcul.

La conversion fournie est 1 kg = 1 000 g. La masse de la barquette en kilogrammes est donc 250 ÷ 1 000 = 0,25 kg. Pour calculer le prix correspondant à un kilogramme, je divise le prix de la barquette par sa masse en kilogrammes : 3,20 ÷ 0,25 = 12,80.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **250 g = 0,25 kg.** Le prix ramené au kilogramme est de **12,80 €/kg**. Le prix payé pour une barquette reste **3,20 €**.

Question 2.6.

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

> Citez les quatre éléments de contrôle prévus par la convention interne pour chaque pancarte. Indiquez ensuite quelle donnée de la pancarte des fraises doit être distinguée du prix effectivement payé pour une barquette.

Pour chaque pancarte, je vérifie les quatre éléments prévus par la convention interne : **le nom du produit, la provenance, l'unité de vente et le prix associé à cette unité**. Pour les fraises, je distingue le prix comparatif ramené au kilogramme du prix effectivement payé pour une barquette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Éléments à contrôler : **nom du produit, provenance, unité de vente et prix correspondant à cette unité**. Pour les fraises, le prix comparatif au kilogramme doit être distingué du prix de **3,20 € pour la barquette**.

Sujet : Sujet blanc original FormaV — adapte-7babe6cdb07d2f4d3752
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.