SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

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

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 d’entraînement — Installer un étal et préparer son pancartage | CAP Primeur

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 2025. Les ressources ajoutées et changements de consignes ci-dessous concernent exclusivement cette version d’entraînement.

- La liste de commande absente de la source à adapter est remplacée par la commande fictive complète du document D1, avec quantités reçues, observations et objectifs de présentation.
- La réalisation matérielle de l’étal est adaptée en une étude écrite portant sur le tri prévu dans le cas, le calcul de quantités, l’affectation des produits aux zones décrites et les contrôles après préparation. Aucun plan, matériel ou observation réelle n’est nécessaire.
- La consigne de pancartage est adaptée en quatre productions écrites indépendantes. D3 fournit les noms, provenances, unités de vente et prix fictifs.
- Pour corriger l’ambiguïté de capacité des zones basses, D2 précise que les six produits vendus au kilogramme sont tous proposés en vrac et doivent être placés en bas ou sur le plateau avant. Les zones E, F, G et H comportent chacune deux emplacements distincts, soit huit emplacements pour ces produits. Aucun produit vendu au kilogramme n’est traité comme une exception.
- Les quatre zones hautes ou intermédiaires A à D sont décrites ; les fraises doivent occuper l’une d’elles et les autres produits peuvent être répartis selon les contraintes explicites du sujet. Chaque emplacement est distinct et une seule famille de produits y est placée.
- Les provenances, prix et règles de présentation des pancartes sont des données et conventions pédagogiques fictives. Elles ne prétendent pas définir les obligations réglementaires d’un affichage réel.
- La comparaison au kilogramme des fraises est une demande interne fictive du cas. La quantité de 250 g et le prix de la barquette sont fournis afin que le calcul soit résoluble.
- La durée d’une heure reprend la durée indiquée dans le sujet incomplet adapté. Aucun code d’épreuve, coefficient, session ou statut officiel n’est attribué à ce sujet blanc.

Situation professionnelle

Cadre : sujet blanc d’entraînement, sans valeur d’épreuve officielle. Vous travaillez au rayon fruits et légumes du magasin fictif « Le Panier du Marché ». La responsable vous confie la préparation écrite d’un étal et de quatre pancartes avant l’ouverture.

Les observations, quantités, lots, prix, provenances et consignes internes ci-dessous sont fictifs et créés uniquement pour cet exercice. Les données nécessaires sont toutes fournies dans le sujet.

Consigne générale : répondez à chaque question en vous appuyant sur les documents. Les deux études professionnelles sont distinctes. En l’absence de produits, de matériel et de poste réels, la réalisation pratique est remplacée par une préparation et une restitution écrites. Ne prétendez pas avoir installé

réellement l'étal ou affiché les pancartes.

Document D1 — Contexte du magasin et commande fictive du jour

Le Panier du Marché est un commerce fictif de détail spécialisé dans les fruits et légumes. Vous préparez le rayon avant l'ouverture, sous la responsabilité de la cheffe de rayon. Pour cet exercice, l'objectif est de présenter une offre lisible et soignée, de tenir compte des observations de réception et de manipuler avec précaution les produits fragiles.

Le tableau est le document de commande complet pour l'étude. Les quantités indiquées ont été réceptionnées ce matin. Les six premiers produits vendus au kilogramme sont vendus en vrac : le client choisit la quantité et le produit est pesé. Les oignons sont vendus à la botte et les fraises à la barquette. Les objectifs de présentation sont des consignes internes fictives : ils indiquent la quantité ou le nombre d'unités prévu sur l'étal au démarrage, et non la totalité du stock reçu.

Produit	Quantité reçue	Observation fictive à la réception	Objectif de présentation
Carottes	6 kg	Fermes, propres, sans défaut notable observé	3 kg
Aubergines	4 kg	Fermes, peau brillante, sans choc observé	2 kg
Oignons bottes	10 bottes	8 bottes présentables ; 2 bottes ont des feuilles très flétries	4 bottes
Fraises en barquettes	8 barquettes	7 barquettes intactes ; 1 barquette présente une fuite de jus	4 barquettes
Pommes	5 kg	Fermes, sans défaut notable observé	3 kg
Poires	4 kg	Sans choc notable observé	2 kg
Courgettes	5 kg	Fermes, sans défaut notable observé	3 kg
Oranges	6 kg	Sans défaut notable observé	3 kg

Consigne interne fictive pour ce cas : ne pas présenter les deux bottes d'oignons aux feuilles très flétries ni la barquette de fraises qui fuit. Les isoler et signaler les observations à la responsable, qui décidera de la suite. Cette consigne limitée au cas ne constitue pas une règle générale de classement des fruits et légumes.

Les objectifs de présentation sont inférieurs ou égaux aux quantités reçues présentables. Les quantités d'objectifs sont exprimées dans la même unité que les quantités reçues. Les produits non présentés restent en réserve ou sont traités selon la décision de la responsable.

Document D2 — Description des zones et consignes internes de mise en place

Le meuble fictif est décrit du point de vue d'un client placé devant l'étal : « gauche » et « droite » désignent les côtés vus par ce client. Les zones A et B sont sur l'étagère haute, A à gauche et B à droite. Les zones C et D sont sur l'étagère intermédiaire, C à gauche et D à droite. Les zones E et F sont sur l'étagère basse, E

à gauche et F à droite. Les zones G et H sont sur le plateau avant, G à gauche et H à droite. La description remplace tout plan ou toute photographie.

Pour rendre l'affectation possible sans distinguer artificiellement les produits vendus au kilogramme, chaque zone basse E, F, G et H est divisée en deux emplacements séparés et clairement identifiables : E1 et E2, F1 et F2, G1 et G2, H1 et H2. Chaque emplacement accueille une seule famille de produits. Il y a donc huit emplacements distincts en bas ou sur le plateau avant.

Consignes internes fictives de la cheffe de rayon : les produits vendus en vrac au kilogramme sont placés en zone basse ou sur le plateau avant. Les barquettes de fraises sont placées en zone haute ou intermédiaire, jamais sous un produit lourd, et ne sont pas empilées. Les oignons bottes peuvent occuper une zone haute ou intermédiaire. Les produits restent séparés et identifiables. Plusieurs répartitions respectent ces contraintes ; aucune affectation unique n'est imposée.

Les six produits vendus au kilogramme et en vrac sont les carottes, les aubergines, les pommes, les poires, les courgettes et les oranges. Ils doivent occuper les huit emplacements bas disponibles, chacun dans un emplacement distinct ; deux emplacements resteront donc libres. Les oignons bottes et les fraises en barquettes occupent chacun une des zones A à D, en respectant la consigne spécifique concernant les fraises.

Les pommes comprennent deux lots fictifs : le lot P-A, reçu la veille, comporte 2 kg disponibles ; le lot P-B, reçu ce matin, comporte 3 kg disponibles. L'objectif de présentation des pommes est de 3 kg. La consigne interne est de faire passer en premier le lot reçu le plus ancien, puis de compléter avec le lot suivant si nécessaire. Les autres produits ne sont pas subdivisés en lots dans cet exercice.

Pour organiser la préparation écrite, retenez la séquence suivante : prendre connaissance de la commande et des observations ; repérer les produits à isoler et les signaler ; prévoir la répartition des produits présentables ; préparer l'étal selon les consignes de propreté du magasin ; placer les produits sans les écraser et en respectant leur fragilité ; vérifier ensuite la correspondance entre la commande, les quantités prévues et l'installation. Dans une situation réelle, le nettoyage, l'usage des équipements et les gestes de manutention seraient réalisés selon les consignes de l'établissement et les règles applicables. Le présent exercice ne remplace pas cette réalisation pratique.

Document D3 — Données fictives de pancartage et convention interne du cas

La cheffe de rayon demande une pancarte pour chacun des quatre produits ci-dessous. Les prix et provenances sont fictifs et ne décrivent pas une offre réelle. Pour cet exercice seulement, la convention interne demande d'inscrire lisiblement le nom du produit, la provenance donnée dans le tableau, l'unité de vente et le prix associé à cette unité. Aucune autre mention n'est exigée par cette convention pédagogique.

Produit à pancarter	Provenance fictive	Unité de vente	Prix fictif
Carotte	France	Au kilogramme	2,40 € par kg
Aubergine	Espagne	Au kilogramme	3,90 € par kg
Oignon botte	France	À la botte	1,80 € par botte
Fraises, barquette de 250 g	France	À la barquette de 250 g	3,20 € par barquette

Pour les fraises, la cheffe demande également une indication pédagogique de comparaison au kilogramme. Calculez-la à partir du prix de la barquette et de sa masse nette de 250 g. Utilisez la conversion fournie : 1 kg = 1 000 g. Cette comparaison est une consigne interne fictive, et non une affirmation sur les mentions réglementaires d'un affichage réel.

Relisez chaque pancarte en vérifiant qu'elle correspond au bon produit, à la provenance, à l'unité de vente et au prix indiqué dans le tableau. N'inventez pas de variété, de signe de qualité, de promotion ou d'allégation. Les quatre pancartes sont indépendantes : le prix d'un produit ne doit pas être reporté sur un autre.

Vous pouvez disposer le texte sur plusieurs lignes. Écrivez les prix avec deux chiffres après la virgule et le symbole euro. Sur la pancarte des fraises, distinguez le prix effectivement payé pour une barquette du prix ramené au kilogramme demandé à titre de comparaison : le client achète une barquette au prix indiqué par barquette.

Travail demandé

Barème pédagogique proposé : 40 points. Ce barème et la durée conseillée ne sont pas un barème ou une durée officiels.

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

E1-Q1 · 3 point(s)

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.

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-Q2 · 3 point(s)

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.

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 · 4 point(s)

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 ».

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-Q4 · 3 point(s)

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.

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 · 3 point(s)

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.

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-Q6 · 4 point(s)

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.

Ressources : D1, D2

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 les pancartes des quatre produits

E2-Q1 · 3 point(s)

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

Ressources : D3

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

E2-Q2 · 3 point(s)

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

Ressources : D3

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

E2-Q3 · 3 point(s)

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

Ressources : D3

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

E2-Q4 · 4 point(s)

Rédigez le texte complet de la pancarte destinée aux fraises en barquette. Faites apparaître le prix de la barquette et la comparaison au kilogramme demandée dans D3.

Ressources : D3

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

E2-Q5 · 4 point(s)

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.

Ressources : D3

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

E2-Q6 · 3 point(s)

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.

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.