CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2020

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

EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2020

Code sujet **2006-CAP PRIM -EP1** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation d’une corbeille de fruits frais présentée avec un ananas
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réalisation de brochettes de légumes à griller pour barbecue
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 3 — Réalisation d’une soupe de fraises
1 réponses • PDF source, p. 4

« 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

Exercice 1

None points

Réalisation d’une corbeille de fruits frais présentée avec un ananas

Question 1.

PDF source, p. 3

> Préparer une corbeille de fruits frais avec les fruits mis à disposition. Votre responsable souhaite que la corbeille soit présentée avec un ananas. Fruits et quantités livrées : oranges Navel, 500 g ; fraise Clery, 250 g ; abricot Orangered, 250 g ; nectarine, 250 g ; raisin, 400 g ; ananas, 1 pièce ; banane Martinique, 1 main ; citron Argentine, 300 g ; pomme golden, 1 kg.

Démarche de réalisation

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail, puis préparer une corbeille propre et le matériel nécessaire.
2. Contrôler les fruits et écarter ceux qui seraient abîmés. Les manipuler délicatement, en particulier les fraises, les abricots et les nectarines. Pour une présentation en corbeille sans découpe demandée, conserver les fruits entiers.
3. Placer les fruits les plus fermes et les plus lourds au fond afin de former une base stable. Disposer les pommes et les oranges dans cette base, puis caler l’ananas entier de façon qu’il soit bien visible et ne bascule pas.
4. Ajouter les autres fruits en répartissant les couleurs et les volumes. Déposer délicatement les fruits les plus fragiles et éviter de les écraser. Utiliser les quantités mises à disposition et veiller à ce que les fruits restent bien maintenus dans la corbeille.
5. Contrôler la stabilité et l’aspect de la présentation : tous les fruits doivent être visibles, l’ananas doit être présent et la corbeille ne doit pas risquer de se renverser. Nettoyer et ranger le poste de travail.

L’agencement précis dépend de la taille de la corbeille et des fruits disponibles ; ces dimensions ne sont pas indiquées dans le sujet. L’objectif est donc une présentation équilibrée et stable, sans imposer un placement unique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Corbeille à réaliser :** utiliser les oranges Navel (500 g), la fraise Clery (250 g), les abricots Orangered (250 g), les nectarines (250 g), le raisin (400 g), l’ananas (1 pièce), la banane Martinique (1 main), le citron Argentine (300 g) et la pomme golden (1 kg). Présenter l’ananas entier et bien visible, dans une corbeille stable et propre. Répartir les fruits sans écraser les plus fragiles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réalisation de brochettes de légumes à griller pour barbecue

Question 2.

PDF source, p. 3

> Réaliser, à l'aide de la fiche technique, 6 brochettes de légumes pour barbecue. Les légumes en surplus seront stockés afin de répondre à de nouvelles demandes. La fiche technique est intitulée « Brochettes de légumes à griller » et prévoit 6 pièces : champignons de Paris moyens, 0,600 kg ; oignons rouges, 0,600 kg ; courgettes, 0,600 kg ; poivrons jaunes, 0,600 kg ; tomates cerises, 0,600 kg. Mettre en place le poste de travail, préparer les denrées, laver les légumes, parer les légumes et éplucher les oignons. Tailler les champignons et les oignons en quartiers, les courgettes en rondelles d'un centimètre et les poivrons en petits carrés. Monter les brochettes de légumes à griller, les conditionner en barquettes et réaliser l'étiquette, puis remettre en place le poste de travail.

Démarche de réalisation — préparation attendue, sans prétendre que l'opération a été exécutée.

1. **Mettre en place le poste.** Se laver les mains, porter une tenue propre et préparer un plan de travail propre, le matériel de pesée, une planche, un couteau adapté, des récipients propres, les brochettes et les barquettes. Vérifier le bon état du matériel.
2. **Préparer et laver les denrées.** Prévoir 0,600 kg de chacun des cinq légumes indiqués : champignons de Paris moyens, oignons rouges, courgettes, poivrons jaunes et tomates cerises. Trier et laver les légumes à l'eau potable. Nettoyer délicatement les champignons sans les laisser tremper, puis égoutter ou sécher les légumes.
3. **Parer et tailler.** Retirer les parties non consommables et éplucher les oignons. Tailler les champignons et les oignons en quartiers, les courgettes en rondelles d'un centimètre et les poivrons en petits carrés. La fiche ne précise pas de taille pour les tomates cerises : les conserver entières si elles sont saines. Travailler sur la planche, avec le couteau tenu avec précaution et les doigts éloignés de la lame.
4. **Monter les brochettes.** Répartir les légumes de façon régulière et soignée sur les brochettes, sans trop serrer les morceaux, et en réaliser six. La fiche ne précise pas le nombre de morceaux de chaque légume par brochette : aucune répartition chiffrée ne peut donc être imposée.
5. **Conditionner et étiqueter.** Placer les six brochettes dans des barquettes propres, sans les écraser. Réaliser l'étiquette avec la désignation « Brochettes de légumes à griller » et les informations demandées par la procédure du magasin. Ne pas inventer un poids net, une date ou une durée de conservation : les indiquer seulement s'ils ont été réellement mesurés ou déterminés selon cette procédure.
6. **Stocker le surplus et remettre en place le poste.** Protéger les légumes non utilisés et les remettre rapidement au froid selon les consignes du magasin afin qu'ils puissent répondre à de nouvelles demandes. Nettoyer et ranger le matériel et le poste de travail.

Contrôle des quantités : la fiche prévoit cinq denrées à 0,600 kg chacune, soit 3,000 kg au total avant parage. À titre de simple moyenne de planification, répartir uniformément une denrée de 0,600 kg entre six brochettes donnerait 0,100 kg de cette denrée par brochette avant parage. La fiche n'impose pas cette répartition, et le surplus réel ne peut pas être calculé sans connaître les quantités effectivement utilisées et les pertes de parage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Préparation attendue : **6 brochettes de légumes à griller**, avec les quantités prévues de 0,600 kg chacune pour les champignons de Paris moyens, les oignons rouges, les courgettes, les poivrons jaunes et les tomates cerises. Tailler les champignons et les oignons en quartiers, les courgettes en rondelles d’un centimètre et les poivrons en petits carrés. Conditionner les brochettes en barquettes, réaliser l’étiquette et stocker au froid les légumes en surplus selon les consignes du magasin. Le total théorique des quantités indiquées est de 3,000 kg avant parage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Réalisation d’une soupe de fraises

Question 3.

PDF source, p. 4

> Réaliser une soupe de fraises dans le contenant à disposition, à partir de la fiche technique. Veiller à appliquer les normes d’hygiène et de sécurité en vigueur. La fiche technique, pour 4 personnes, indique : fraises, 1 kg ; citron jaune, ½ pièce ; sucre de canne, 100 g ; menthe en feuilles, quelques tiges. Mettre en place le poste de travail, peser les denrées, laver les fruits, équeuter les fraises et ciseler la menthe. Mixer les fraises au robot en ajoutant le jus de citron, le sucre de canne et la menthe ciselée. Dresser la soupe de fraises dans le pot et réserver en chambre froide.

Démarche opératoire et précautions

1. Mettre en place un poste de travail propre et dégagé. Se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon les consignes du magasin. Préparer une balance, un couteau, une planche, un presse-citron, un robot muni de son bol et de son couvercle, une spatule propre et le pot à disposition.
2. Préparer les ingrédients selon la fiche technique prévue pour 4 personnes : **1 kg de fraises, ½ citron jaune, 100 g de sucre de canne et quelques tiges de menthe**. Le nombre et la contenance des pots ne sont pas indiqués : il ne faut donc pas modifier les quantités de la fiche.
3. Laver les fraises et la menthe à l’eau potable, puis les égoutter. Laver le citron avant de le couper. Équeuter les fraises après leur lavage.
4. Ciseler finement la menthe avec un couteau propre. Presser le demi-citron et retirer les pépins du jus.
5. Mettre les fraises dans le bol du robot. Ajouter le jus de citron, le sucre de canne et la menthe ciselée. Fermer le couvercle avant de démarrer le robot et mixer jusqu’à obtenir une soupe homogène. Arrêter l’appareil avant d’ouvrir le bol ; ne jamais approcher les mains des lames.
6. Dresser la soupe dans le pot à disposition, le protéger ou le fermer selon les consignes du magasin, puis le réserver sans délai en chambre froide. Nettoyer et ranger le poste et le matériel.

Respecter les règles d’hygiène et de sécurité pendant toute la préparation : mains et matériel propres, prévention des contaminations croisées et utilisation du robot conformément aux consignes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Préparation attendue : soupe de fraises pour 4 personnes.** Utiliser 1 kg de fraises, ½ citron jaune, 100 g de sucre de canne et quelques tiges de menthe. Laver les fruits, équeuter les fraises, ciseler la menthe, puis mixer les fraises avec le jus de citron, le sucre et la menthe. Dresser dans le pot à disposition et réserver en chambre froide.
>
> Il s’agit de la méthode et du résultat attendus pour une réalisation pratique, et non d’une préparation matériellement exécutée.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/session_2020._cap_primeur_ep1_phase_2_atelier_2.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.