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

# Primeur

Session 2020

Code sujet **2006-CAP PRIM -EP1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

## Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Identifier différents canaux de distribution et nommer leurs acteurs
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réceptionner et vérifier une commande
4 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Exercice 3 — Vérifier et stocker la livraison : moisissures et maturité des fruits
17 réponses • PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Exercice 4 — Les présentations commerciales
5 réponses • PDF source, p. 9

« 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**

Identifier différents canaux de distribution et nommer leurs acteurs

## Partie 1

### Question 1.

PDF source, p. 3

> Pour chacune des deux livraisons — la première provenant du grossiste « Vaux Primeurs », la deuxième des « Jardins de l'Arnoult », qui cultivent des pommes et des poires — citer les acteurs du circuit de distribution et nommer le type de circuit. Compléter le document 1.

On suit le trajet du produit du producteur jusqu'au consommateur. Pour la première livraison, « Vaux Primeurs » est le grossiste, placé entre le producteur et le magasin TUTTI FRUTTI. Pour la deuxième, les « Jardins de l'Arnoult » cultivent les pommes et les poires et les livrent directement au magasin.

**RÉPONSE À RETENIR**

**1ère livraison — Vaux Primeurs :** producteur → grossiste (« Vaux Primeurs ») → détaillant (« TUTTI FRUTTI ») → consommateur. C'est un **circuit long**, car le grossiste et le détaillant interviennent entre le producteur et le consommateur.

**2ème livraison — Les Jardins de l'Arnoult :** producteur (« Les Jardins de l'Arnoult ») → détaillant (« TUTTI FRUTTI ») → consommateur. C'est un **circuit court** : le producteur fournit directement le détaillant, qui vend au consommateur. Il ne s'agit pas d'une vente directe du producteur au consommateur.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Exercice 2

None points

Réceptionner et vérifier une commande

## Partie 2

### Question 1.

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

> À partir du bon de commande et du bon de livraison de Vaux Primeur, effectuer le contrôle de la livraison et reporter les anomalies dans le document 2.

**Démarche :** comparer les références, les désignations et les quantités du bon de commande n° 357 avec le bon de livraison n° 33. Vérifier également les montants des lignes et les conditions de vente. Le client n° 22 et la date de livraison du 20/06/2020 correspondent à la commande prévue pour le 20/06/2020. Le transport est franco par route sur les deux documents.

| Référence | Désignation | Contrôle et anomalie constatée |
|---|---|---|
| BAN | Banane de Guadeloupe | Conforme : 30 kg à 0,75 €, soit 22,50 €. |
| ANA | Ananas Victoria de l'île Maurice | 6 pièces commandées, 5 livrées : il manque 1 pièce. Le montant livré de 20,00 € correspond bien à 5 pièces à 4,00 €. |
| PAS | Pastèque Espagne | Conforme : 40 kg à 1,10 €, soit 44,00 €. |
| FRAI | Fraise Gariguette commandée ; fraise Mara des bois livrée | La variété livrée ne correspond pas à la variété commandée. La quantité de 50 kg et le prix unitaire de 4,75 € correspondent. |
| GIN | Gingembre | Les colonnes semblent inversées sur le bon de livraison : la quantité est inscrite comme « 2,43 » et le prix unitaire comme « 5 kg ». D'après la commande et le montant de ligne, il s'agit vraisemblablement de 5 kg à 2,43 €/kg ; faire corriger ou confirmer l'inscription. |

**Contrôle des totaux :** la somme des montants bruts des lignes livrées donne 336,15 €. Elle est inférieure de 4,00 € au montant brut commandé de 340,15 €, ce qui correspond exactement à la pièce d'ananas manquante. Le bon de livraison calcule sa TVA et son TTC sur le montant brut, sans faire apparaître la remise de 5 % prévue à la commande pour un montant HT supérieur à 300 €. Il faut donc faire vérifier que la remise sera bien prise en compte sur la facture : le bon de livraison indique « Total Brut H.T. », de sorte que l'absence de remise sur ce document seul ne permet pas de conclure qu'elle ne sera pas appliquée.

Reporter les écarts constatés sur le document 2 et les signaler à la responsable avant de valider la réception : pièce d'ananas manquante, variété de fraise non conforme et inscription des quantités/prix du gingembre à vérifier. Faire également contrôler l'application de la remise lors de la facturation.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Anomalies à reporter dans le document 2 :**

- **ANA — Ananas Victoria de l'île Maurice :** 6 pièces commandées, 5 livrées ; manque 1 pièce.
- **FRAI — Fraises :** Gariguette commandée, Mara des bois livrée ; variété non conforme.
- **GIN — Gingembre :** quantité et prix unitaire semblent inversés sur le bon de livraison ; vérifier/corriger en 5 kg à 2,43 €/kg.
- **Remise :** la remise de 5 % prévue pour un montant HT supérieur à 300 € n'apparaît pas dans les totaux du bon de livraison, calculés sur le brut. Vérifier son application sur la facture.

Les lignes BAN et PAS sont conformes. La différence entre le total brut commandé et le total brut livré, 4,00 €, correspond au manque d'une pièce d'ananas.

## Question 2. — instrument représenté 1

PDF source, p. 6

> Pour le premier instrument représenté dans le document 3, identifier l'instrument et indiquer ce qu'il sert à mesurer.

**Démarche :** sur la première image du document 3, une sonde munie d'un cadran est enfoncée dans une pomme. Cet instrument mesure la résistance du fruit lorsque la sonde pénètre dans sa chair.

RÉPONSE À RETENIR

**Instrument :** pénétromètre. **Il sert à mesurer :** la fermeté de la chair du fruit, c'est-à-dire sa résistance à la pénétration.

## Question 2. — instrument représenté 2

PDF source, p. 6

> Pour le deuxième instrument représenté dans le document 3, identifier l'instrument et indiquer ce qu'il sert à mesurer.

**Démarche :** le deuxième instrument représenté est un réfractomètre. On dépose un peu de jus ou d'extrait de fruit sur l'instrument pour mesurer sa teneur en matières solubles, notamment les sucres.

RÉPONSE À RETENIR

**Instrument :** réfractomètre. **Il sert à mesurer :** la teneur en matières solubles du jus, notamment les sucres, généralement exprimée en degrés Brix (°Brix).

## Question 2. — instrument représenté 3

PDF source, p. 6

> Pour le troisième instrument représenté dans le document 3, identifier l'instrument et indiquer ce qu'il sert à mesurer.

**Démarche :** le troisième instrument est constitué de plaques munies d'ouvertures circulaires de différents diamètres. Le fruit est comparé à ces ouvertures afin de déterminer son calibre.

RÉPONSE À RETENIR

**Instrument :** calibreur, ou plaque de calibrage. **Il sert à mesurer :** le calibre du fruit, en le comparant à des ouvertures de diamètre connu.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Exercice 3

**None points**

Vérifier et stocker la livraison : moisissures et maturité des fruits

## Partie 3

### Question 1.

PDF source, p. 7

> Citer la famille de micro-organismes à laquelle appartient la moisissure, en vous aidant de vos connaissances et de l'annexe 3.

L'annexe 3 précise que Penicillium expansum est une moisissure et présente les moisissures comme des champignons microscopiques. La moisissure appartient donc à la famille des champignons.

**RÉPONSE À RETENIR**

La moisissure appartient à la famille des **champignons**.

### Question 2. — 1

PDF source, p. 7

> Citer le premier des quatre facteurs de développement de ces micro-organismes.

Les moisissures se développent plus facilement lorsque la température est favorable. Une température adaptée accélère leur développement.

**RÉPONSE À RETENIR**

1 — Une **température favorable**.

### Question 2. — 2

PDF source, p. 7

> Citer le deuxième des quatre facteurs de développement de ces micro-organismes.

L'eau disponible est nécessaire au développement des moisissures. Une humidité suffisante sur le fruit ou dans son environnement peut donc favoriser leur développement.

**RÉPONSE À RETENIR**

2 — La présence d'**humidité** ou d'eau disponible.

### Question 2. — 3

PDF source, p. 7

> Citer le troisième des quatre facteurs de développement de ces micro-organismes.

Les moisissures ont besoin de matière nutritive pour se développer. Les fruits leur apportent cette matière, en particulier lorsqu'ils sont abîmés.

**RÉPONSE À RETENIR**

3 — La présence de **nutriments** (matière organique, comme celle des fruits).


FormaV - document d'entraînement non officiel

### Question 2. — 4

PDF source, p. 7

> Citer le quatrième des facteurs de développement de ces micro-organismes.

Les moisissures sont des champignons qui se développent en présence d'oxygène. On peut également citer le temps comme facteur : une contamination laissée suffisamment longtemps dans des conditions favorables peut se développer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 — La présence d'**oxygène** (le temps peut aussi être cité comme facteur de développement).

### Question 3.

PDF source, p. 7

> Qualifier l'état d'un micro-organisme capable d'engendrer des maladies chez le consommateur.

Un micro-organisme capable de provoquer une maladie chez le consommateur est qualifié de pathogène.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il est dit **pathogène**.

### Question 4.

PDF source, p. 7

> Citer la mesure de précaution à prendre pour éviter la propagation de ce micro-organisme.

Pour éviter que la moisissure ne se propage aux autres pommes, il faut séparer les fruits atteints des fruits sains et éliminer les fruits moisis. Il faut ensuite nettoyer et désinfecter les surfaces et le matériel qui ont été en contact avec eux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Isoler et éliminer les fruits moisis**, puis nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces contaminés.

### Question 5.

PDF source, p. 8

> Définir le terme « climactérique ».

Un fruit climactérique connaît, pendant sa maturation, une hausse importante de son activité respiratoire, associée à une production accrue d'éthylène. Sa maturation peut se poursuivre après la récolte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un fruit est **climactérique** lorsqu'il connaît une hausse importante de sa respiration et de sa production d'éthylène pendant sa maturation, qui peut se poursuivre après la récolte.

### Question 6.

PDF source, p. 8

> Donner le point commun des fruits dits « climactériques ».

Le point commun attendu est que ces fruits peuvent continuer à mûrir après leur récolte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les fruits climactériques ont en commun de pouvoir **continuer à mûrir après la récolte**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

### Question 7. — Orange

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si l’orange est climactérique ou non climactérique.

L’orange ne poursuit pas sa maturation de façon notable après la récolte. Elle est classée parmi les fruits non climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Orange : **non climactérique**.

### Question 7. — Pêche

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si la pêche est climactérique ou non climactérique.

La pêche peut poursuivre sa maturation après la récolte. Elle est classée parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pêche : **climactérique**.

### Question 7. — Kiwi

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si le kiwi est climactérique ou non climactérique.

Le kiwi peut poursuivre sa maturation après la récolte. Il est classé parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Kiwi : **climactérique**.

### Question 7. — Cerise

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si la cerise est climactérique ou non climactérique.

La cerise ne poursuit pas sa maturation de façon notable après la récolte. Elle est classée parmi les fruits non climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cerise : **non climactérique**.

### Question 7. — Fraise

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si la fraise est climactérique ou non climactérique.

La fraise ne poursuit pas sa maturation de façon notable après la récolte. Elle est classée parmi les fruits non climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fraise : **non climactérique**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

### Question 7. — Pomme

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si la pomme est climactérique ou non climactérique.

La pomme peut continuer à mûrir après la récolte. Elle est classée parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pomme : **climactérique**.

### Question 7. — Banane

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si la banane est climactérique ou non climactérique.

La banane peut continuer à mûrir après la récolte. Elle est classée parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Banane : **climactérique**.

### Question 7. — Avocat

PDF source, p. 8

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si l’avocat est climactérique ou non climactérique.

L’avocat peut poursuivre sa maturation après la récolte. Il est classé parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avocat : **climactérique**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Exercice 4

**None points**

Les présentations commerciales

## Partie 4

### Question 1. — ligne 1

PDF source, p. 9

> Pour le mélange de salades représenté en sachet, cocher la case correspondant à sa gamme.

Le sachet contient un mélange de salades fraîches déjà lavées et découpées, prêt à l'emploi. Les végétaux frais préparés et conditionnés de cette manière relèvent de la quatrième gamme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Case à cocher : Quatrième gamme.**

### Question 1. — ligne 2

PDF source, p. 9

> Pour le produit de pommes de terre représenté en emballage, cocher la case correspondant à sa gamme.

Le produit représenté est une préparation de pommes de terre conditionnée sous emballage. Il s'agit de pommes de terre cuites, prêtes à être consommées ou réchauffées : les légumes cuits et conditionnés relèvent de la cinquième gamme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Case à cocher : Cinquième gamme.**

### Question 1. — ligne 3

PDF source, p. 9

> Pour les carottes représentées, cocher la case correspondant à leur gamme.

Les carottes représentées sont des légumes frais bruts, sans préparation ni transformation visible. Les fruits et légumes frais non transformés appartiennent à la première gamme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Case à cocher : Première gamme.**

### Question 1. — ligne 4

PDF source, p. 9

> Pour les haricots verts surgelés représentés en paquet, cocher la case correspondant à leur gamme.

Le paquet indique des haricots verts surgelés. Les fruits et légumes surgelés relèvent de la troisième gamme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Case à cocher : Troisième gamme.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Question 1. — ligne 5



> Pour les légumes représentés en bocaux, cocher la case correspondant à leur gamme.

Les légumes sont présentés en bocaux : ils sont conservés par appertisation ou par un procédé équivalent. Les conserves de fruits et légumes appartiennent à la deuxième gamme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Case à cocher : Deuxième gamme.**

---

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/session_2020._cap_primeur_ep1_phase_1_sujet_ecrit.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.