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** 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réception des fruits et légumes
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 2 — Stockage des fruits et légumes
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

Réception des fruits et légumes

Question 1

PDF source, p. 3

> Vous venez de recevoir une palette de marchandises. Réaliser sa réception en tenant compte des différents critères de contrôle à effectuer, à l'aide du matériel de manutention et de contrôle mis à disposition.

Démarche de réception à réaliser

1. **Préparer la réception en sécurité.** Dégager la zone de réception, vérifier que la palette est stable et qu'elle peut être déplacée sans danger. Utiliser le matériel de manutention adapté mis à disposition, par exemple un transpalette, et porter les équipements de protection requis. Ne pas déplacer une charge instable sans l'avoir sécurisée.
2. **Vérifier les documents.** Contrôler que le bon de livraison n°101, daté du 20/06/2020, est destiné à TUTTI FRUTTI, code client n°430, et qu'il se rapporte à la commande du 18/06/2020. Le fournisseur indiqué est VAUX PRIMEUR. Comparer ensuite la livraison à la commande et au bon.
3. **Contrôler les quantités réellement reçues.** Compter les pièces et les barquettes ; peser les produits annoncés en kilogrammes avec une balance adaptée. Vérifier également le nombre de colis et, si nécessaire, leur poids net selon le conditionnement et la méthode de pesée. Comparer les quantités mesurées aux indications du bon, sans recopier celles-ci sans contrôle.
4. **Contrôler les produits et les emballages.** Examiner l'état des fruits et légumes : fraîcheur, maturité adaptée, aspect, fermeté, absence de pourriture, d'écrasement, de souillure ou de parasites. Vérifier que les emballages sont propres, intacts et protègent les produits. Comparer les désignations, origines, catégories et conditionnements aux informations du bon.
5. **Vérifier les conditions de conservation lorsque cela est nécessaire.** Utiliser un thermomètre propre et désinfecté pour contrôler les produits concernés, puis comparer la mesure aux consignes applicables. Aucune température mesurée ni température cible n'est inscrite sur le bon : il est donc impossible de conclure à une conformité de température à partir du document seul.
6. **Consigner les écarts avant de signer.** Noter précisément les quantités manquantes ou excédentaires, les produits abîmés ou non conformes et les emballages détériorés. Prévenir la responsable et le transporteur, inscrire des réserves précises ou refuser les produits concernés si la situation le justifie, conformément à la procédure du magasin. Ne signer sans réserve qu'après avoir effectué les contrôles et réglé les écarts constatés.
7. **Terminer la réception.** Faire compléter et signer les documents nécessaires selon la procédure du magasin, conserver le bon et transmettre les anomalies au fournisseur. Acheminer sans délai les produits acceptés vers leur lieu de stockage en respectant les règles d'hygiène et de rotation.

Repères de quantité à vérifier sur le bon :

FormaV - document d'entraînement non officiel

Référence	Produit indiqué	Quantité livrée annoncée
BAN	Banane Martinique	19,8 KG
FRA	Fraise Clery 500G France Cat I	10 barq
ABR	Abricot Orangered France Cat II	5 KG
AVO	Avocat Hass Pérou Cat I	20 pièces
NECT	Nectarine Espagne Cat I	4,2 KG
MEL	Melon 12 Cat I France	12 pièces
ANA	Ananas bateau Côte d'Ivoire	5 pièces
FRAM	Framboise 125g Espagne	8 barq
CITR	Citron Argentine Cat I	5,6 KG
TOMB	Tomate rondes BIO France Cat I	6 KG
GOLD	Pomme golden Cat II	12 KG
CHE	Salade feuille de chêne rouge France Cat I	12 pièces
COU	Courgette Cat I France	9 KG
CHAM	Champignon Blanc de paris Cat I France	2 KG
CAR	Carotte Cat II	10 KG

Incohérence à signaler : la ligne FRAM mentionne 8 barquettes à 1,50, mais indique un montant H.T. de 7,50. Si le prix unitaire s'applique à chaque barquette, le montant attendu est 12,00. Il faut faire vérifier cette ligne par le fournisseur avant de valider le bon. Le total imprimé de 157,65 € est bien la somme des montants imprimés, mais il inclut le montant de 7,50 € à vérifier.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Effectuer la réception en comparant le bon n°101 à la commande du 18/06/2020 : contrôler les quantités par comptage ou pesée, l'état des produits et des emballages, les informations d'identification, et les températures lorsque le produit et les consignes le nécessitent. Consigner les écarts et ne signer sans réserve qu'après les contrôles. Le sujet ne donne aucun résultat de contrôle physique : on ne peut donc pas affirmer que la palette a été pesée, examinée ou acceptée.
>
> Faire vérifier la ligne FRAM : sous l'hypothèse d'un prix de 1,50 par barquette, 8 barquettes correspondent à 12,00 et non à 7,50. Si cette correction est confirmée, le total H.T. deviendrait 162,15 ; avec une T.V.A. arrondie à 8,92, le total T.T.C. serait 171,07. Ces montants sont conditionnels et ne remplacent pas une confirmation du fournisseur.

Exercice 2

None points

Stockage des fruits et légumes

Question 2

PDF source, p. 4

> Déterminer le lieu de stockage et procéder au rangement des fruits et légumes conformément aux règles de la profession.

Démarche opératoire. Le bon de livraison de la page 3 comporte 15 références. La page 4 ne donne ni plan des locaux, ni équipements, ni températures de stockage : on ne peut donc pas désigner une chambre précise ni inventer des températures. Il faut choisir, parmi les zones réellement disponibles, une zone réfrigérée adaptée aux produits qui le nécessitent et une zone tempérée ou fraîche pour les produits sensibles au froid, en suivant les consignes du magasin.

1. Avant de déplacer la palette, vérifier la stabilité de la charge et l'état apparent des colis et des produits. Utiliser le matériel de manutention adapté mis à disposition, sans dépasser ses conditions d'utilisation. Écarter et signaler les produits abîmés ou les emballages souillés ; ne pas les mélanger aux produits sains.
2. Ranger les produits sur les supports prévus, jamais directement au sol. Manipuler sans choc, ne pas écraser les produits ni les barquettes, et laisser l'air circuler. Garder les allées dégagées.
3. Répartir les produits selon leurs besoins de conservation et leur sensibilité au froid. Les petits fruits, les salades et les champignons sont à placer dans une zone réfrigérée appropriée ; les produits tropicaux ou sensibles au froid ne doivent pas être exposés à un froid excessif.
4. Séparer autant que possible les produits qui dégagent de l'éthylène — notamment pommes, bananes, tomates et fruits mûrissants — des produits sensibles, tels que salades et carottes. Tenir compte de la maturité des avocats, melons et fruits à noyau pour choisir leur emplacement.
5. Effectuer la rotation : placer les nouveaux produits derrière les plus anciens, puis utiliser en priorité les produits les plus anciens ou les plus avancés en maturité. Contrôler ensuite l'état des produits et respecter les consignes de température propres aux zones du magasin.

Il s'agit ici de la méthode et du rangement attendu : le sujet ne permet pas d'affirmer qu'une opération matérielle a été effectivement réalisée dans un équipement déterminé.

RÉPONSE À RETENIR

Rangement proposé des 15 références reçues — à adapter aux équipements et aux consignes réelles de TUTTI FRUTTI :

FormaV - document d'entraînement non officiel

Référence et produit du bon de livraison	Quantité livrée	Lieu de stockage à choisir	Précautions de rangement
BAN — Banane Martinique	19,8 kg	Zone tempérée adaptée, à l'abri du froid excessif	Éviter les chocs ; surveiller la maturité et séparer des produits sensibles à l'éthylène.
FRA — Fraise Clery 500G France Cat I	10 barq	Zone réfrigérée adaptée aux petits fruits	Conserver les barquettes intactes, sans les comprimer ; contrôler l'état des fruits.
ABR — Abricot Orangered France Cat II	5 kg	Zone fraîche adaptée aux fruits à noyau	Éviter les chocs et l'écrasement ; tenir compte de la maturité.
AVO — Avocat Hass Pérou Cat I	20 pièces	Zone adaptée à la maturité : zone tempérée pour la maturation ; zone plus fraîche seulement si la consigne du magasin le prévoit	Manipuler sans choc et contrôler la maturité ; éviter le froid excessif.
NECT — Nectarine Espagne Cat I	4,2 kg	Zone fraîche adaptée aux fruits à noyau	Éviter les chocs et l'écrasement ; tenir compte de la maturité.
MEL — Melon 12 Cat I France	12 pièces	Zone adaptée à la maturité et à la consigne du magasin	Éviter les chocs ; séparer des produits sensibles à l'éthylène si nécessaire.
ANA — Ananas bateau Côte d'Ivoire	5 pièces	Zone tempérée ou fraîche adaptée, sans froid excessif	Éviter les chocs et vérifier l'absence de détérioration.
FRAM — Framboise 125g Espagne	8 barq	Zone réfrigérée adaptée aux petits fruits	Garder les barquettes intactes et éviter de les comprimer.
CITR — Citron Argentine Cat I	5,6 kg	Zone fraîche adaptée aux agrumes, selon les consignes du magasin	Écarter les fruits abîmés et éviter un froid excessif.
TOMB — Tomate rondes BIO France Cat I	6 kg	Zone tempérée ou fraîche adaptée, sans froid excessif	Éviter les empilements qui écrasent les tomates ; séparer des produits sensibles à l'éthylène.
GOLD — Pomme golden Cat II	12 kg	Zone fraîche adaptée aux pommes	Tenir à l'écart des salades, carottes et autres produits sensibles à l'éthylène.
CHE — Salade feuille de chêne rouge France Cat I	12 pièces	Zone réfrigérée adaptée aux salades	Éviter le dessèchement et la tenir à l'écart des produits dégageant de l'éthylène.
COU — Courgette Cat I France	9 kg	Zone fraîche adaptée, sans froid excessif	Manipuler sans choc et éviter l'écrasement.
CHAM — Champignon Blanc de paris Cat I France	2 kg	Zone réfrigérée adaptée aux champignons	Éviter l'écrasement et conserver dans des conditions propres, selon les consignes du magasin.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Référence et produit du bon de livraison	Quantité livrée	Lieu de stockage à choisir	Précautions de rangement
CAR — Carotte Cat II	10 kg	Zone fraîche ou réfrigérée adaptée aux carottes	Éviter l’écrasement et tenir à l’écart des pommes et autres sources d’éthylène.

Résultat attendu : les 15 références sont réparties dans des zones adaptées, sans contact avec le sol, sans écrasement et avec une circulation d’air suffisante. La rotation du stock est respectée. Les températures et équipements effectifs doivent être vérifiés sur place, car ils ne sont pas indiqués dans le sujet.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/session_2020._cap_primeur_ep1_phase_2_atelier_1.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.