SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2020

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRIMEUR

SESSION 2020

SUJET

ÉPREUVE EP1

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

PHASE 1 : ÉCRITE

Durée : 1 heure – Coefficient : 2

« L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé »

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SITUATION PROFESSIONNELLE

Enseigne : TUTTI FRUTTI



Responsable : Madame LANDEC

Adresse : 3, place Colbert
17300 Rochefort

Spécialiste en corbeilles de fruits
Championne du monde de soupe
Finaliste championnat de France de barbecue 2019

Superficie : 450 m²
RCS: 751 474 313 La Rochelle
Tél : 05.46.07.40.88

Vous travaillez en tant qu'apprenti(e) CAP primeur au magasin TUTTI FRUTTI de Rochefort.

Ce 20 juin 2020, votre maître d'apprentissage, madame LANDEC, souhaite s'assurer que vous êtes prêt(e) à passer votre examen de CAP. Elle souhaite vérifier vos connaissances sur votre environnement professionnel et vos capacités à accomplir certaines opérations. Elle vous demande de l'assister dans différentes tâches :

- aider à la réception de la livraison
- sélectionner les produits en vue de leur mise en vente
- réaliser une offre complémentaire
- réaliser les préparations spécifiques.

Partie 1: Identifier différents canaux de distribution et nommer leurs acteurs

Vous arrivez avec madame LANDEC sur le quai où deux livraisons viennent juste d'être réceptionnées. L'une provient de votre grossiste « Vaux Primeurs », la deuxième vient des « Jardins de l'Arnoult » qui cultivent des pommes et des poires.

1. **Citer** les acteurs du circuit de distribution et **nommer** le type de circuit pour chacune des livraisons.

✎ Compléter le document 1

<u>DOCUMENT 1</u> Les circuits de distribution

<u>1ère Livraison :</u>
Acteurs du circuit de distribution :

Vaux Primeurs



…… → …… → …….. → ……

Type de circuit de distribution :

……..

<u>2ème Livraison :</u>
Acteurs du circuit de distribution :

Les jardins de l'Arnoult



…… → …… → ……

Type de circuit de distribution :

……..

Partie 2 : Réceptionner et vérifier une commande

Madame LANDEC vous demande de l'aider à réceptionner la livraison de Vaux Primeur.

1. Effectuer le contrôle de la livraison à partir du bon de commande et du bon de livraison et reporter les anomalies dans le tableau.

Consulter les annexes 1 et 2 — Compléter le document 2

ANNEXE 1 Bon de Commande

TUTTI FRUTTI

3, place Colbert
17300 Rochefort

Tél 05.46.07.40.88

VAUX PRIMEUR
15, rue des Châtaignes
17640 Vaux /Mer

Bon de commande n° 357
Date : 18/06/2020

Conditions de vente :
Mode et frais de transport : Franco par route
Date prévue de livraison : 20/06/2020
Réduction accordée : 5% pour un montant H.T. > 300€

REF	ARTICLE	P.U. H.T.€	Qté	Montant H.T.
BAN	Banane de Guadeloupe	0.75	30 KG	22.50
ANA	Ananas Victoria de l'île Maurice	4.00	6 pces	24.00
PAS	Pastèque Espagne	1.10	40 KG	44.00
FRAI	Fraise Gariguette	4.75	50 KG	237.50
GIN	Gingembre	2.43	5KG	12.15
			Montant H.T.	340.15
			Montant remise	17.01
Client n°22			**Total H.T**	**323.14**
			T.V.A. 5,5%	**17.77**
			Montant T.T.C. en Euros	**340.91**

ANNEXE 2 Bon de livraison

VAUX PRIMEUR
15, rue des Châtaignes
17640 Vaux /Mer

TUTTI FRUTTI
3, place Colbert
17300 Rochefort

Tél : 05.46.07.40.88

BON DE LIVRAISON N°33

Date : 20/06/2020

Code client : n°22
Représentant :
Commande du : 18/06/2020

Références	Désignations	Quantités livrées	Prix Unitaire	Montant H.T.
BAN	Banane de Guadeloupe	30 kg	0,75	22,50
ANA	Ananas Victoria de l'île Maurice	5 pces	4,00	20,00
PAS	Pastèque Espagne	40 kg	1,10	44,00
FRAI	Fraise Mara des bois	50 kg	4,75	237,50
GIN	Gingembre	2,43	5 kg	12,15

Total Brut H.T. : 336.15 €

T.V.A. 5,5%: **18.49 €**

Total TTC : 354,64 €

Port : Franco de port par route

DOCUMENT 2 : Tableau des anomalies

Références	Désignations	Anomalies constatées

Une fois ce premier contrôle effectué, votre maître d'apprentissage vous demande de l'assister pendant ses opérations d'agréage en allant lui chercher certains instruments.

2. Identifier les différents outils utilisés lors des opérations d'agréage et indiquer leur utilité.

✎ Compléter le document 3

DOCUMENT 3 : Instruments d'agréage

Iconographie du matériel			
Nom de l'instrument			
Sert à mesurer			

Partie 3 : Vérifier et stocker la livraison

Une fois la réception terminée, vous acheminez les fruits et légumes dans la zone de stockage.
En ouvrant les cartons de pommes, vous constatez que certains fruits sont en partie couverts d'une moisissure bleue : **le Penicillium expansum** (responsable de la production de Patuline).

Consulter l'annexe 3

ANNEXE 3

Les espèces principales qui produisent de la patuline sont : Penicillium expansum (le plus important du point de vue sanitaire et économique) et d'autres champignons microscopiques (moisissures) comme Penicillium griseofulvum. La patuline est reconnue pour provoquer des désordres gastro-intestinaux avec ulcérations, distensions et hémorragies, voire des perturbations de la fonction rénale, à plus forte dose.

Source : ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire)

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

……

2. Citer 4 facteurs de développement de ces micro-organismes.

1-……

2-……

3-……

4-……

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

……

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

……

Cette découverte incite madame LANDEC à contrôler vos connaissances sur l'évolution de la maturité des fruits :

5. Définir le terme « climactérique ».

……

……

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

……

……

7. Indiquer, à l'aide d'une croix, si les fruits sont climactériques ou non.

Fruits	Climactérique	Non climactérique
Orange		
Pêche		
Kiwi		
Cerise		
Fraise		
Pomme		
Banane		
Avocat		

Partie 4 : Les présentations commerciales

Madame LANDEC veut s'assurer de votre bonne connaissance des gammes de produits.

1. Cocher la case correspondante à la gamme de chaque légume.

LEGUME	Première Gamme	Deuxième Gamme	Troisième Gamme	Quatrième Gamme	Cinquième Gamme
					
					
					
					
					