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
PHASE 2 PRATIQUE

ATELIER 2

RÉALISATION D'UNE CORBEILLE, RÉALISATION DE LA FRAÎCHE DÉCOUPE

RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION

Durée de l'épreuve : 2 heures – Coefficient : 6

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 cette fois-ci, pour :

- réaliser une offre complémentaire
- réaliser les préparations spécifiques.

1 : RÉALISATION D'UNE CORBEILLE

Préparer une corbeille de fruits frais avec les fruits mis à disposition. Votre responsable souhaite que la corbeille soit présentée avec un ananas.

Désignations	Quantités livrées
Oranges Navel	500g
Fraise Clery	250g
Abricot Orangered	250g
Nectarine	250g
Raisin	400g
Ananas	1pièce
Banane Martinique	1 main
Citron Argentine	300g
Pomme golden	1kg

2 : RÉALISATION DE LA FRAICHE DÉCOUPE

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.

FICHE TECHNIQUE **Nombre : 6 pièces**
NOM DE LA PRÉPARATION : BROCHETTES DE LÉGUMES À GRILLER

Progression :	**Denrées**	**Quantités**
- Mettre en place le poste de travail - Préparer les denrées. - Laver les légumes. - Parer les légumes et éplucher les oignons. -Tailler les légumes (champignons et oignons en quartiers, courgettes en rondelles d'un centimètre, poivrons en petits carrés). - Monter les brochettes de légumes à griller. - Conditionner en barquettes et réaliser l'étiquette. - Remettre en place le poste de travail.	Champignons de Paris moyens Oignons rouges Courgettes Poivrons jaunes Tomates cerises	0.600 kg 0.600 kg 0.600 kg 0.600 kg 0.600 kg

3 : RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION

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.

FICHE TECHNIQUE **pour 4 personnes**
NOM DE LA PRÉPARATION : SOUPE DE FRAISES

Progression	**Denrées**	**Quantités**
- Mettre en place le poste de travail - Peser les denrées. - Laver les fruits. - Équeuter les fraises. - 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. - Réserver en chambre froide	Fraises Citron jaune Sucre de canne Menthe feuille	1 kg ½ pièce 100 g Quelques tiges de menthe