CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2021

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

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique

Session 2021

Code sujet **2106-CAP PRIM -EP1** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation d’une corbeille de fruits pour un anniversaire
1 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réalisation de barquettes de légumes à mijoter façon ratatouille
1 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Exercice 3 — Proposition d’une salade de fruits avec réalisation de billes de melon
1 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

« 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 pour un anniversaire

Question 1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser une corbeille à l’aide des produits disponibles suivants pour un anniversaire pour un montant de 40 euros : abricot, 0,250 kg ; ananas Victoria, 1 pièce ; banane, 0,5 kg ; melon, 1 pièce ; cerise, 0,5 kg ; pêche, 1 kg ; pomme, 1 kg ; fraise, 0,250 kg. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur et porter un soin particulier à l’emballage et à la transportabilité de la corbeille.

Démarche et attendus de réalisation

1. **Préparer le poste et le matériel.** Mettre une tenue propre et se laver les mains. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail, la corbeille et le matériel avec des produits adaptés, en respectant leur mode d’emploi et les consignes de rinçage. Prévoir un calage et un emballage propres, adaptés au contact alimentaire et au transport.
2. **Contrôler les fruits.** Vérifier leur fraîcheur et leur état. Écarter tout fruit impropre et en informer la responsable. Manipuler les fruits avec soin et les garder à l’écart des produits d’entretien et de toute source de contamination. Si un fruit doit être lavé, utiliser de l’eau potable puis le sécher soigneusement avant de le placer dans la corbeille.
3. **Contrôler le prix.** Le sujet ne donne aucun prix au kilogramme ni prix à la pièce. Pour vérifier l’objectif de 40 €, consulter les prix réellement affichés au magasin et additionner, pour chaque fruit, le prix correspondant à la quantité mise dans la corbeille. Les quantités indiquées dans le sujet sont : abricot 0,250 kg ; ananas Victoria 1 pièce ; banane 0,5 kg ; melon 1 pièce ; cerise 0,5 kg ; pêche 1 kg ; pomme 1 kg ; fraise 0,250 kg. Sans les prix du magasin, il est impossible d’affirmer que la composition atteint exactement 40 €. Si l’objectif n’est pas atteint, ajuster la composition uniquement dans la limite des produits disponibles et des consignes de la responsable, puis refaire le calcul.
4. **Composer la corbeille.** Installer les fruits les plus lourds et résistants au fond, sans les entasser. Caler le melon et l’ananas pour éviter qu’ils roulent ou basculent. Placer les fruits fragiles, notamment les fraises et les cerises, au-dessus et à l’abri des pressions. Répartir les fruits et les couleurs de façon équilibrée, sans cacher les produits ni dépasser la capacité de la corbeille. Immobiliser les fruits avec un calage propre et adapté au contact alimentaire.
5. **Emballer et vérifier la transportabilité.** Poser un emballage propre et adapté sans écraser les fruits, puis le fixer de façon à ne pas gêner la prise en main. Vérifier que la corbeille reste stable lorsqu’on la soulève par son support, que les fruits ne roulent pas et qu’aucun fruit fragile n’est comprimé. Présenter la corbeille proprement et annoncer le montant seulement après vérification des prix.

En situation d’examen, ces étapes décrivent les gestes à réaliser et les critères de réussite ; elles ne prétendent pas qu’une corbeille a été confectionnée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une corbeille d’anniversaire propre, équilibrée et attrayante, composée à partir des fruits et des quantités disponibles indiqués dans le sujet, avec les fruits fragiles protégés et les fruits calés pour le transport.

Le prix demandé est de **40 €**. Le sujet ne fournissant pas les prix de vente, ce montant ne peut pas être calculé ni confirmé à partir des seules données imprimées. Il faut consulter les prix du magasin, calculer le total de la composition retenue et, si nécessaire, l’ajuster selon les produits disponibles et les consignes de la responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réalisation de barquettes de légumes à mijoter façon ratatouille

Question 2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser 3 barquettes de légumes à mijoter façon ratatouille pour quatre personnes à l'aide du panier fraîche découpe suivant : courgette, 1 kg ; poivron rouge, 1 kg ; oignon botte, 1 botte ; aubergine violette, 1 kg ; tomate ronde, 1 kg. Appliquer les normes d'hygiène en vigueur lors de la préparation.

2. Réaliser 3 barquettes de légumes à mijoter façon ratatouille pour quatre personnes.

Le sujet demande trois barquettes réalisées avec le panier indiqué. Il ne précise pas que chaque barquette doit nourrir quatre personnes. On retient donc que les trois barquettes se partagent le panier complet, pour une préparation destinée à quatre personnes au total.

Démarche opératoire et hygiène :

1. Mettre une tenue propre, attacher les cheveux, retirer les bijoux et se laver soigneusement les mains. Nettoyer et désinfecter le plan de travail ainsi que le matériel selon le protocole du magasin et les indications des produits utilisés. Préparer une planche propre, un couteau adapté, un récipient alimentaire propre et trois barquettes aptes au contact alimentaire.
2. Vérifier la fraîcheur et l'état des légumes. Écarter les parties abîmées. Laver les légumes entiers à l'eau potable avant de les découper, puis les égoutter. Maintenir les légumes propres à l'écart des déchets et du matériel souillé pour éviter les contaminations croisées.
3. Parer les courgettes et les aubergines. Retirer le pédoncule et les graines du poivron. Nettoyer l'oignon botte et retirer les racines ainsi que les feuilles abîmées. Retirer le pédoncule des tomates. Éplucher seulement si nécessaire : une peau propre et en bon état peut être conservée.
4. Découper les légumes en morceaux réguliers, adaptés à une cuisson mijotée. Utiliser le couteau avec précaution et déposer les morceaux dans un récipient propre. Le sujet demande des légumes à mijoter, pas une ratatouille cuite.
5. Répartir aussi régulièrement que possible l'ensemble des légumes découpés entre les trois barquettes. Pour chacun des quatre légumes fournis à 1 kg, la répartition théorique avant parage est d'un tiers de kilogramme par barquette. Répartir la botte d'oignon aussi régulièrement que possible : son poids n'est pas indiqué, donc son grammage par barquette ne peut pas être calculé.
6. Fermer les barquettes, les identifier avec le nom de la préparation et la date de préparation, puis les conserver au froid selon le protocole du magasin. Le sujet ne précise ni température ni durée de conservation : il ne faut pas en inventer. Nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail après la préparation, puis se laver les mains.

Les quantités réellement obtenues après parage peuvent être inférieures aux quantités brutes du panier.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : trois barquettes propres et fermées, contenant les légumes crus découpés pour une ratatouille destinée à quatre personnes au total. Le panier complet est partagé aussi également que possible. Avant les pertes de parage, chaque barquette reçoit théoriquement un tiers de chacun des légumes pesés à 1 kg, soit environ **0,333 kg de courgette**, **0,333 kg de poivron rouge**, **0,333 kg d'aubergine violette** et **0,333 kg de tomate ronde**, ainsi qu'environ un tiers de la botte d'oignon.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Proposition d’une salade de fruits avec réalisation de billes de melon

Question 3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Proposer une salade de fruit de votre composition avec pour technique imposée la réalisation de billes de melon à l’aide du panier suivant : pomme, 1 kg ; kiwi, 2 pièces ; citron, 2 pièces ; melon, 1 pièce ; menthe, ½ botte. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur lors de la préparation.

Démarche de préparation : proposer une salade composée avec les produits du panier, en réalisant des billes de melon à la cuillère parisienne.

1. Se laver soigneusement les mains. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon les consignes du magasin. Préparer une planche, un couteau, une cuillère parisienne, un saladier et des barquettes propres.
2. Rincer les fruits et la menthe à l’eau potable, puis les sécher avec du papier à usage unique. Laver soigneusement l’extérieur du melon avant de le couper : le couteau pourrait transporter des salissures de la peau vers la chair.
3. Couper le melon en deux et retirer les graines avec une cuillère propre. Prélever des billes régulières avec la cuillère parisienne. Détacher la chair restante, sans la peau, et la couper en morceaux.
4. Éplucher les kiwis et les couper en morceaux. Évider les pommes et les tailler en dés. Presser les citrons et mélanger rapidement les dés de pomme avec un peu de jus afin de limiter leur brunissement.
5. Réunir délicatement les billes et morceaux de melon, les kiwis et les pommes. Ajouter du jus de citron selon le goût, puis quelques feuilles de menthe rincées, séchées et ciselées. Utiliser les quantités du panier : 1 kg de pommes, 2 kiwis, 2 citrons, 1 melon et ½ botte de menthe.
6. Répartir la salade dans des barquettes propres, les couvrir et conserver la préparation au froid selon les consignes du magasin jusqu’à la présentation. Éviter tout contact entre les fruits préparés et des produits ou du matériel souillés. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel après la préparation.

Il s’agit d’une proposition de méthode de réalisation, et non d’une préparation matériellement effectuée.

RÉPONSE À RETENIR

Proposition : salade de pommes en dés et de kiwis en morceaux, avec des billes et des morceaux de melon, du jus de citron et de la menthe ciselée. Réaliser les billes avec une cuillère parisienne. Utiliser le panier indiqué : 1 kg de pommes, 2 kiwis, 2 citrons, 1 melon et ½ botte de menthe. Présenter en barquettes propres, couvertes et conservées au froid selon les consignes du magasin.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/session_2021._cap_primeur_ep1_phase_2_atelier_2.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.