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

Primeur – EP1

Session 2021

Code sujet **2106-CAP PRIM -EP1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Approvisionnement, stockage, conservation, inventaire et hygiène des fruits et légumes
19 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

« 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

Approvisionnement, stockage, conservation, inventaire et hygiène des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Citer la nature des mentions obligatoires présentes sur les emballages des producteurs, à l'aide de l'annexe A, en complétant le document 1 pour les informations « EARL Robillart », « Courgettes », « Catégorie I », « 8 kilos », « Somme » et « 14/21 ».

Chaque mention apporte une information sur l'identification de l'expéditeur, le produit, sa catégorie, son poids, son origine ou son calibre.

RÉPONSE À RETENIR

Information	Nature de l'information
EARL Robillart	Nom ou raison sociale du producteur / expéditeur
Courgettes	Nature du produit
Catégorie I	Catégorie de qualité
8 kilos	Poids net
Somme	Origine du produit
14/21	Calibre

Question 2.

PDF source, p. 4

> Définir la qualité attendue du produit en fonction de la catégorie énoncée en complétant le document 2 pour les catégories EXTRA, I et II.

Les catégories expriment la qualité commerciale attendue. Les produits doivent rester sains et propres à la consommation ; les tolérances sur l'aspect sont plus strictes en catégorie EXTRA qu'en catégorie I ou II.

RÉPONSE À RETENIR

Catégorie	Qualité du produit
EXTRA	Qualité supérieure : produits très bien formés et présentés, sans défaut ou avec seulement de très légers défauts superficiels.
I	Bonne qualité : produits présentant les caractéristiques de la variété ; de légers défauts de forme, de coloration ou de peau sont tolérés s'ils ne nuisent pas à la qualité ni à la conservation.
II	Qualité marchande : des défauts plus marqués de forme, de coloration ou de peau sont tolérés, mais les produits doivent rester sains et propres à la consommation et satisfaire aux exigences minimales.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Trois acteurs interviennent dans le canal de distribution de la courgette : le client, l'EARL Robillard et « primeur par passion ». Compléter le document 3 en reportant le nom des acteurs et leur fonction, puis caractériser le circuit.

Le sens du circuit est celui des flèches du document : le produit passe du producteur au magasin, puis du magasin au client. Le magasin est donc l'unique intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

RÉPONSE À RETENIR

Ordre dans le circuit	Nom de l'acteur	Fonction
1	EARL Robillart	Producteur
2	Primeur par passion	Détaillant / revendeur
3	Client	Consommateur

Caractéristique du circuit : **circuit court**, car il y a un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Question 4.

PDF source, p. 5

> Citer deux fruits et deux légumes d'été et deux fruits et deux légumes d'hiver en complétant le document 4.

Les exemples suivants conviennent. D'autres fruits et légumes de saison peuvent également être proposés.

RÉPONSE À RETENIR

Saison	Fruits	Légumes
Hiver	Orange ; pomme	Poireau ; chou
Été	Pêche ; abricot	Courgette ; tomate

Question 5.

PDF source, p. 5

> Associer chaque gamme de produit à l'une des dénominations suivantes : « Cuit sous vide », « appertisé », « surgelé », « frais », « cru sous atmosphère contrôlée ». Préciser le lieu de stockage et indiquer la température de stockage préférentielle en complétant le document 5 pour les 1re à 5e gammes.

On associe les gammes au mode de préparation et de conservation indiqué. Les températures ci-dessous sont des repères professionnels ; l'étiquetage du produit et les consignes de conservation applicables restent prioritaires, car la température précise peut dépendre du produit.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Gamme	Nom de la gamme	Lieu de stockage	Température de stockage préférentielle
1ère gamme	Frais	Étal ou chambre froide positive adaptée aux fruits et légumes	Environ +6 à +8 °C en chambre froide, à adapter au produit
2ème gamme	Appertisé	Réserve sèche, à l'abri de l'humidité et de la chaleur	Température ambiante
3ème gamme	Surgelé	Congélateur ou chambre froide négative	−18 °C ou moins
4ème gamme	Cru sous atmosphère contrôlée	Vitrine ou chambre froide positive	Entre 0 et +4 °C, selon l'étiquetage
5ème gamme	Cuit sous vide	Chambre froide positive	Entre 0 et +4 °C, selon l'étiquetage

Question 6.

PDF source, p. 6

> Dans les réserves du magasin, les pommes de terre ne sont pas stockées de la même façon que les courgettes. Préciser la zone de stockage utilisée et les conditions requises pour une bonne conservation des pommes de terre. Justifier vos réponses en complétant le document 6.

Les pommes de terre se stockent dans une réserve distincte des produits nécessitant une chambre froide positive ordinaire. Il faut éviter la lumière et l'humidité, maintenir une température fraîche adaptée et assurer une bonne aération.

RÉPONSE À RETENIR

Élément	Nature	Justifications
Zone de stockage	Réserve fraîche, sèche, sombre et ventilée	La lumière favorise le verdissement et la germination. Une réserve sèche et ventilée limite l'humidité, la condensation et la détérioration.
Conditions de conservation	Conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec et aéré ; éviter le froid excessif. Environ +6 à +8 °C constitue un repère de stockage.	La lumière et la chaleur favorisent le verdissement et la germination. Un froid excessif peut modifier la composition et le goût des pommes de terre.

Question 7.

PDF source, p. 6

> Les pommes de terre peuvent être impropres à la consommation. Expliquer comment reconnaître une pomme de terre non consommable.

Il faut observer l'aspect, la fermeté et l'odeur. Le verdissement important, une germination prononcée, des parties molles, pourries ou moisies, ou une odeur anormale sont des signes d'altération. Une pomme de terre fortement verte ou très germée ne doit pas être proposée à la consommation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Une pomme de terre non consommable peut être fortement verte, très germée, molle, pourrie, moisie ou présenter une odeur anormale. Ces signes imposent de l'écarter de la vente et de la consommation.

Question 8.

PDF source, p. 6

Préciser votre réflexe professionnel dans cette situation.

Le réflexe professionnel est d'empêcher la vente ou le contact avec les produits sains, puis de prévenir la responsable et d'appliquer la procédure du magasin.

RÉPONSE À RETENIR

Retirer la pomme de terre douteuse de la vente, l'isoler des produits sains et avertir madame Raphanel. Ne pas la proposer au client ; suivre la procédure du magasin pour son élimination.

Question 9.

PDF source, p. 7

Donner une définition de l'inventaire.

L'inventaire consiste à vérifier et dénombrer physiquement les marchandises présentes à une date donnée. Il permet de connaître le stock réel et de le comparer au stock théorique enregistré.

RÉPONSE À RETENIR

L'inventaire est le dénombrement et la vérification des marchandises réellement présentes à une date donnée, afin de connaître le stock réel et de le comparer au stock théorique.

Question 10.

PDF source, p. 7

Madame Raphanel vous demande d'analyser cet inventaire. Calculer le stock réel au 22 juin à l'aide des 3 annexes, reporter vos résultats dans le document 7 et calculer les écarts.

Pour chaque référence, le stock réel au 22/06 est la somme des quantités comptées en magasin et en réserve dans les fiches d'inventaire des annexes. On calcule ensuite l'écart selon la convention **stock réel − stock théorique** : un écart négatif signifie que le stock réel est inférieur au stock théorique, et un écart positif qu'il lui est supérieur.

Référence	Calcul du stock réel au 22/06	Stock réel au 22/06	Stock théorique	Calcul de l'écart	Écart (+ ou −)
F458	11 + 23	34 barquettes	36 barquettes	34 − 36	−2 barquettes
A28	4 + 12	16 kg	15 kg	16 − 15	+1 kg
M157	8 + 31	39 pièces	41 pièces	39 − 41	−2 pièces

RÉPONSE À RETENIR

Stock réel au 22/06 et écarts : **F458 : 34 barquettes, écart −2 barquettes ; A28 : 16 kg, écart +1 kg ; M157 : 39 pièces, écart −2 pièces.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 11.

PDF source, p. 8

> Citer trois causes pouvant expliquer les écarts entre le stock réel et le stock théorique.

Un écart peut venir d’un comptage incorrect ou d’un mouvement de stock réel qui n’a pas été enregistré. Voici trois causes possibles.

RÉPONSE À RETENIR

- Une erreur de comptage lors de l’inventaire.
- Une vente, une casse ou un retrait pour perte qui n’a pas été enregistré.
- Une erreur de réception ou de saisie des achats et des mouvements de stock.

Question 12.

PDF source, p. 8

> Indiquer deux Équipements de Protection Individuelle (EPI) que vous pouvez porter lors de la fraîche découpe.

Les équipements doivent être propres et adaptés à la préparation. Ils complètent les règles d’hygiène, notamment le lavage des mains.

RÉPONSE À RETENIR

- Un tablier propre.
- Une charlotte ou une coiffe couvrant les cheveux.

Question 13.

PDF source, p. 8

> Nommer le phénomène chimique qui fait brunir les fruits lors d’une découpe.

La découpe met les tissus du fruit au contact de l’oxygène de l’air et déclenche une réaction enzymatique responsable du brunissement.

RÉPONSE À RETENIR

Il s’agit du **brunissement enzymatique**, aussi appelé oxydation enzymatique.

Question 14.

PDF source, p. 8

> Donner trois méthodes qui permettent d’éviter ou de ralentir le brunissement des fruits.

Pour ralentir le brunissement, on peut limiter le contact avec l’oxygène, ralentir les réactions par le froid ou utiliser un acidifiant alimentaire adapté.

RÉPONSE À RETENIR

- Ajouter du jus de citron ou un autre acidifiant alimentaire adapté.
- Protéger les morceaux de l’air, par exemple avec un emballage hermétique ou une atmosphère protectrice.
- Conserver rapidement au froid positif, dans le respect des règles de conservation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 15.

PDF source, p. 9

> Indiquer la signification des deux pictogrammes représentés sur le produit d'entretien utilisé pour nettoyer la vitrine réfrigérée, en complétant le document 8.

Le premier pictogramme représente un produit qui attaque une main et un matériau : il signale un danger de corrosion. Le second, avec l'arbre mort et le poisson, signale un danger pour l'environnement.

RÉPONSE À RETENIR

Pictogramme	Signification
Liquide attaquant une main et un matériau	Corrosif : peut provoquer des brûlures de la peau et de graves lésions oculaires, et attaquer certains matériaux.
Arbre mort et poisson	Dangereux pour l'environnement, notamment pour les organismes aquatiques.

Question 16.

PDF source, p. 9

> Nommer la famille à laquelle appartiennent ces produits.

Le produit a des activités bactéricide, fongicide et virucide ; il est donc utilisé pour désinfecter. La famille que l'on peut identifier à partir des informations du sujet est celle des biocides désinfectants.

RÉPONSE À RETENIR

Ces produits appartiennent à la famille des **désinfectants, c'est-à-dire des produits biocides**.

Question 17.

PDF source, p. 10

> Les trois spectres d'activités du produit d'entretien sont bactéricide, fongicide et virucide. À partir des consignes d'utilisation, relever la fourchette de température globale à laquelle ce produit est efficace.

On relève toutes les températures indiquées dans le tableau : certaines activités sont données à 20 °C et d'autres entre 18 et 25 °C. La fourchette globale s'étend donc de la plus petite borne indiquée à la plus grande.

RÉPONSE À RETENIR

La fourchette globale de température est de **18 à 25 °C**.

Question 18.

PDF source, p. 10

> Relever le temps d'application du produit si vous souhaitez une action contre un virus.

On repère la ligne « activité virucide » dans le tableau de la page 10, puis on lit la colonne « Temps ».

RÉPONSE À RETENIR

Le temps d'application pour une action virucide est de **30 secondes**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 19.

> Rappeler une consigne de sécurité à respecter lors de l’entretien de la vitrine réfrigérée.

Lors de l’entretien, il faut prévenir le risque électrique lié à l’eau et au produit nettoyant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mettre la vitrine hors tension et, si possible, la débrancher avant le nettoyage.

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