SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2021

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 2021

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

Primeur par passion

LA SIGNATURE FRAICHEUR

Raison sociale	Primeur par passion
Activité	Vente au détail de fruits et légumes
Adresse	10 rue de la Verdière 13100 AIX EN PROVENCE
Année de création	2010
Statut juridique	SARL
RCS	751 448 322 Aix en Provence
Références bancaires	Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12
Téléphone	04 23 55 87 54
Adresse courriel	Primeurparpassion@free.fr
Horaires d'ouverture	Du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 Dimanche de 9h à 12h30
Effectif	M. et Mme RAPHANEL ainsi que 5 salariés et vous, en contrat d'apprentissage.

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Primeur par passion » comme apprenti(e) en CAP Primeur deuxième année, votre maître d'apprentissage est madame Raphanel.
Cette entreprise se trouve au centre-ville et a une clientèle variée. Elle propose une large gamme de produits dont les légumes et les fruits biologiques.

Madame Raphanel vous demande de lui expliquer les mentions présentes sur une étiquette produit.

1. Citer la nature des mentions obligatoires présentes sur les emballages des producteurs, à l'aide de l'**annexe A** en complétant le **document 1**.

Annexe A



Document 1

Informations	**Nature des informations obligatoires**
EARL Robillart	
Courgettes	
Catégorie I	
8 kilos	
Somme	
14/21	

2. Définir la qualité attendue du produit en fonction de la catégorie énoncée en complétant le **document 2**.

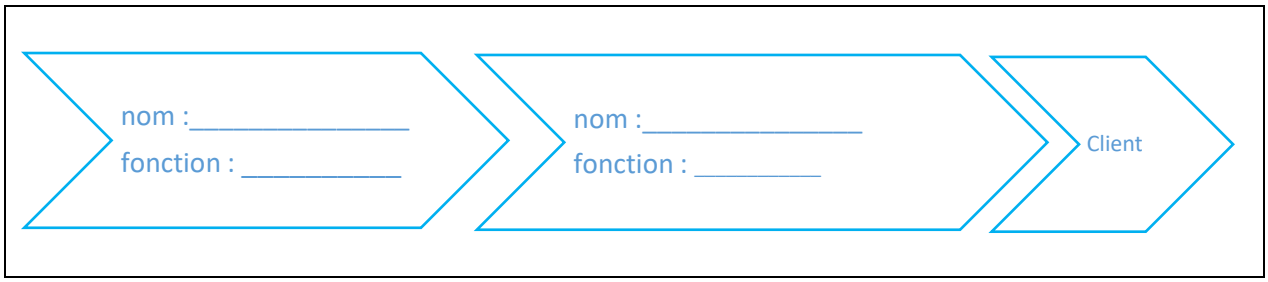
Document 2

Catégorie	Qualité du produit
EXTRA	
I	
II	

Trois acteurs interviennent dans ce canal de distribution de la courgette : le client, l'EARL Robillard et nous-mêmes « primeur par passion ».

3. Compléter **le document 3,** en reportant le nom des acteurs, leur fonction et en caractérisant le circuit.

Document 3



Caractéristique du circuit : circuit _____

La courgette peut être présente tout au long de l'année sur les étals, mais au niveau de sa saisonnalité, elle est considérée comme un légume d'été.

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

Document 4

Saisons	Fruits	Légumes
Hiver	• •	• •
Eté	• •	• •

Il est possible de trouver dans les étals la courgette sous différentes présentations commerciales ou gammes de produits. Madame Raphanel vous demande de lui préciser les différentes gammes existantes pour les fruits et légumes.

5. Associer chaque gamme de produit à la dénomination suivante *(« 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**.

Document 5

Gamme	Nom de la gamme	Lieu de stockage	Température de stockage
1ère gamme			
2ème gamme			
3ème gamme			
4ème gamme			
5ème gamme			

Dans les réserves de votre magasin, les pommes de terre ne sont pas stockées de la même façon que les courgettes.

6. 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**.

Document 6

	Nature	**Justifications**
Zone de stockage		
Conditions de conservation		

Les pommes de terre peuvent être impropres à la consommation.

7. Expliquer comment reconnaître une pomme de terre non consommable.

_____

_____

_____

_____

_____

8. Préciser votre réflexe professionnel dans cette situation.

_____

_____

_____

_____

_____

Ce 22 juin, vous réalisez avec madame Raphanel, un inventaire des fruits présents dans la boutique et en réserve.

9. Donner une définition de l'inventaire.

_____

_____

_____

_____

_____

Madame Raphanel vous demande d'analyser cet inventaire.

10. Calculer le stock réel au 22 Juin à l'aide des **3 annexes**. Reporter vos résultats dans le **document 7** et calculer les écarts.

Annexe 1

Fiche d'inventaire N°18	
Ref F 458 Fraises Gariguette barquette 250 gr	
Magasin	11
Réserve	23

Annexe 2

Fiche d'inventaire N°25	
Ref A 28 Abricots rouge du Roussillon	
Magasin	4 kg
Réserve	12 kg

Annexe 3

Fiche d'inventaire N°38	
Ref M 157 Melon charentais	
Magasin	8 pièces
Réserve	31 pièces

Extrait du récapitulatif d'inventaire

Document 7

Fruit	**Stock au 15/06**	**Achat semaine**	**Stock réel au 22/06**	**Stock théorique**	**Ecart (+ ou -)**
Ref F458	3 barquettes	50		36	
Ref A28	5 kg	18		15	
Ref M157	0 pièce	76		41	

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

- _____
- _____
- _____

La préparation de la fraîche découpe impose de nombreuses contraintes d'hygiène et d'organisation de la production. Madame Raphanel vous demande de transformer et de stocker des produits de fraîche découpe destinés la clientèle. Le premier geste d'hygiène personnelle est le lavage des mains.

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

- _____
- _____

13. Nommer le phénomène chimique qui fait brunir les fruits lors d'une découpe.

- _____

Madame Raphanel vous demande ce qu'il est possible de faire afin d'éviter le brunissement des fruits lors de la découpe et de la conservation.

14. Donner trois méthodes qui permettent d'éviter ou de ralentir le brunissement des fruits.

- _____
- _____
- _____

Les produits découpés sont présentés dans une vitrine réfrigérée . Pour la nettoyer, vous utilisez un produit d'entretien où deux pictogrammes sont représentés**.**

15. Indiquer la signification de ces pictogrammes en complétant **le document 8**.

Document 8

Pictogramme	Signification
	
	

16. Nommer la famille à laquelle appartiennent ces produits.

_____

Les trois spectres d'activités de ce produit d'entretien sont bactéricide, fongicide et virucide. Les consignes d'utilisation pour ce produit sont les suivantes.

NORMES

ACTIVITÉ BACTÉRICIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN1276	En présence de propreté	Pseudomonas aeruginosa Escherichiae coli Staphylococcus aureus Salmonella	5 min ± 10sec	20°C
EN13697	En présence de propreté	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae à la concentration de 50% Staphylococcus aureus	5 min	Entre 18 et 25°C

ACTIVITÉ FONGICIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN1650	En présence de saleté	Candida albicans Aspergillus niger	15 min ± 10sec	20°C
EN13697	En présence de saleté	Candida albicans Aspergillus brasiliensis	15 min	Entre 18 et 25°C

ACTIVITÉ VIRUCIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN14476	En présence de propreté	Influenza virus type A H1N1	30 sec	20°C

Source : https://www.actalys.eu/img/cms/NORMES-FR-LIQ.png

17. Relever la fourchette de température globale à laquelle ce produit est efficace.

_____

_____

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

_____

_____

19. Rappeler une consigne de sécurité à respecter lors de l'entretien de la vitrine réfrigérée.

_____