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
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

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 en centre-ville et a une clientèle variée. Elle propose une large gamme de produits et de plus en plus de légumes et de fruits bio.

Madame Raphanel vous charge de Réaliser trois préparations :

- Une corbeille de fruits
- Une fraîche découpe
- Une salade de fruits

Vous vous assurerez de l'application des normes d'hygiène en vigueur lors de vos préparations.

Il vous est également demandé de porter un soin particulier concernant l'emballage et la transportabilité de la corbeille

1. Réaliser une corbeille à l'aide des produits disponibles suivants pour un anniversaire pour un montant de 40 euros

produits	quantité
Abricot	**0.250 Kg**
Ananas victoria	**1 pce**
Banane	**0.5 Kg**
Melon	**1pce**
Cerise	**0.5 Kg**
Pêche	**1Kg**
Pomme	**1Kg**
Fraise	**0.250 Kg**

2. Réaliser 3 barquettes de légumes à mijoter façon ratatouille pour quatre personnes à l'aide du panier fraîche découpe suivant :

produits	quantité
Courgette	**1 Kg**
Poivron rouge	**1Kg**
Oignon botte	**1 botte**
Aubergine violette	**1 kg**
Tomate ronde	**1 kg**

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 :

produits	quantité
Pomme	**1kg**
Kiwi	**2 pièces**
Citron	**2 pièces**
Melon	**1 pièce**
menthe	**½ botte**