CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2022

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

Session 2022

Code sujet **2206-CAP PR EP1** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 2 — Réalisation d’une corbeille de fruits, de deux plateaux apéritif et d’un smoothie fraise banane
3 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

« 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

Atelier 2

None points

Réalisation d'une corbeille de fruits, de deux plateaux apéritif et d'un smoothie fraise banane

Question 1.

PDF source, p. 3

> Monsieur Doutrelot, client fidèle, commande une corbeille de fruits pour sa fille qui vient d'accoucher. Il désire régler un montant de 35 euros et le magasin lui offre le contenant. Réaliser une corbeille de fruits emballée, en choisissant parmi les produits à votre disposition : abricot (0,5 kg), banane Bio (0,5 kg), ananas Victoria (2 pièces), pomme (1 kg), fraise (0,250 kg), pêche jaune (0,5 kg), cerise (0,250 kg) et poire (1 kg).

Démarche et réalisation attendue. Le contenant est offert : le montant de 35 € concerne donc les fruits. Le sujet ne donne pas leurs prix de vente ; il ne permet pas de déterminer une composition dont le prix serait exactement de 35 €. En situation, il faut consulter les prix affichés et calculer le montant de la sélection.

1. Choisir les fruits parmi les disponibilités indiquées : abricot 0,5 kg, banane Bio 0,5 kg, ananas Victoria 2 pièces, pomme 1 kg, fraise 0,250 kg, pêche jaune 0,5 kg, cerise 0,250 kg et poire 1 kg. Composer un assortiment varié en contrôlant la fraîcheur, la maturité et l'état des fruits.
2. Peser les fruits vendus au poids et compter ceux vendus à la pièce. Calculer leur prix avec les tarifs du magasin, puis ajuster la sélection pour atteindre 35 €, sans compter le contenant.
3. Placer les fruits les plus lourds et résistants à la base, et protéger les fruits fragiles pour éviter qu'ils soient écrasés. Répartir les fruits harmonieusement afin que la corbeille soit stable et présentable.
4. Emballer la corbeille proprement, sans comprimer les fruits, et vérifier la stabilité de l'ensemble avant de la remettre au client.

Sans les prix de vente et sans les pesées réalisées au magasin, une composition exacte à 35 € ne peut pas être établie à partir du dossier.

RÉPONSE À RETENIR

Réaliser une corbeille variée, stable et emballée, avec les fruits disponibles. Calculer et ajuster le prix des fruits à 35 € à partir des tarifs réels du magasin ; le contenant offert n'entre pas dans ce montant. Le dossier ne permet pas de préciser une composition exacte à 35 €, car il ne donne pas les prix de vente.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Réaliser deux plateaux apéritif à base de crudités pour 4 personnes chacun, en respectant la fiche technique. Pour les deux plateaux, les ingrédients sont : chou-fleur, 1 pièce (1,20 € HT ; total brut 1,20 €) ; tomates cerises, 2 barquettes de 0,250 kg (3,90 € HT chacune ; total brut 7,80 €) ; carottes, 1 kg (0,85 € HT ; total brut 0,85 €) ; concombres, 2 pièces (0,99 € HT la pièce ; total brut 1,98 €). Totaux : 11,32 € ; taux de TVA : 5,5 ; TTC : 11,94 €. Suivre la progression indiquée : peser ; laver et désinfecter les produits ; rincer ; égoutter ; réaliser les préparations préliminaires sur les légumes (épluchages, parages) avec le matériel à disposition ; réaliser des bâtonnets de carotte et de concombre ; tailler le chou-fleur en bouquets ; conditionner dans les supports à disposition ; fermer ; rédiger et coller les étiquettes de vente et d'informations obligatoires ; réserver à +3 °C.

Méthode et réalisation attendue pour deux plateaux de 4 personnes chacun.

1. Préparer le poste et le matériel propres. Peser ou compter les quantités indiquées pour les deux plateaux : 1 chou-fleur, 2 barquettes de tomates cerises de 0,250 kg, 1 kg de carottes et 2 concombres.
2. Laver et désinfecter les produits selon la procédure de l'établissement, puis rincer et égoutter. Éplucher les carottes et parer les légumes si nécessaire, en utilisant le matériel adapté et en évitant les contaminations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Tailler les carottes et les concombres en bâtonnets réguliers. Détacher le chou-fleur en bouquets adaptés à la dégustation. Conserver les tomates cerises entières après égouttage.
4. Répartir les crudités entre les deux supports de façon harmonieuse pour obtenir deux plateaux de 4 personnes. Conditionner et fermer les supports. Rédiger et coller les étiquettes de vente et les informations obligatoires conformément à la procédure de l'établissement.
5. Réserver les plateaux à +3 °C, comme le demande la fiche.

Vérification des montants : l'addition des totaux bruts des quatre lignes donne 1,20 + 7,80 + 0,85 + 1,98 = 11,83 €, et non le total imprimé de 11,32 €. Le TTC imprimé de 11,94 € est cohérent avec 11,32 € HT après application de 5,5 % et arrondi au centime. En revanche, à partir de la somme des lignes, le TTC calculé est de 12,48 €. Il faut donc signaler l'incohérence de la fiche et faire vérifier le montant avant de retenir un prix.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser deux plateaux pour 4 personnes chacun avec les quantités prescrites, en respectant les étapes de préparation, de conditionnement, d'étiquetage et de conservation à +3 °C.
>
> Contrôle : la somme des totaux bruts des ingrédients est de 11,83 € HT. Le total imprimé de 11,32 € est incohérent avec les lignes. À 5,5 % de TVA, 11,32 € donnent 11,94 € TTC après arrondi, tandis que 11,83 € donnent 12,48 € TTC après arrondi. La fiche doit être vérifiée.

Question 3.

PDF source, p. 4

> Réaliser une préparation de smoothie fraise banane à l'aide de la fiche technique suivante, pour 6 bouteilles de 0,180 L. Ingrédients : fraises, 0,5 kg (4,120 € HT ; total brut 2,06 €) ; banane, 0,4 kg (1,42 € HT ; total brut 0,57 €) ; jus d'orange, 0,5 L (1,65 € HT ; total brut 0,83 €) ; sucre glace, 0,05 kg (1,5 € HT ; total brut 0,08 €) ; menthe, 0,25 botte (0,38 € HT ; total brut 0,10 €). Totaux : 3,64 € ; taux de TVA : 5,5 ; TTC : 3,84 €. Suivre la progression indiquée : peser ; laver et désinfecter les fruits et la menthe ; rincer ; égoutter ; éplucher les bananes ; équeuter les fraises ; effeuiller et ciseler la menthe ; couper les bananes en morceaux ; mixer les fraises et les bananes ; détendre avec le jus d'orange ; goûter et rectifier si nécessaire avec le sucre ; ajouter la menthe ; conditionner en bouteille ; rédiger et coller les étiquettes de vente et d'informations obligatoires ; réserver à +3 °C.

Méthode et réalisation attendue pour 6 bouteilles de 0,180 L.

1. Préparer le matériel propre et peser les ingrédients de la fiche : 0,5 kg de fraises, 0,4 kg de bananes, 0,5 L de jus d'orange, 0,05 kg de sucre glace et 0,25 botte de menthe.
2. Laver et désinfecter les fruits et la menthe selon la procédure de l'établissement, puis rincer et égoutter. Éplucher les bananes, équeuter les fraises, effeuiller et ciseler la menthe.
3. Couper les bananes en morceaux et mixer les fraises avec les bananes. Détendre progressivement avec le jus d'orange jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Goûter et rectifier si nécessaire avec le sucre glace, comme indiqué dans la fiche. Ajouter la menthe.
5. Conditionner la préparation dans 6 bouteilles propres de 0,180 L, fermer, puis rédiger et coller les étiquettes de vente et les informations obligatoires selon la procédure de l'établissement. Réserver à +3 °C.

La capacité nominale totale des bouteilles est de 6 × 0,180 = 1,08 L. Le rendement exact de la préparation n'est pas indiqué ; il ne faut donc pas prétendre que les quantités donnent nécessairement exactement 1,08 L.

Vérification des coûts : en additionnant les montants arrondis inscrits dans la colonne « Total brut », on retrouve 3,64 € HT, puis 3,84 € TTC après application de 5,5 % et arrondi au centime. Toutefois, en calculant les montants à partir des quantités et des prix unitaires avant d'arrondir, on obtient 3,623 € HT, soit 3,62 € au

FormaV - document d'entraînement non officiel

centime, puis 3,82 € TTC. L’écart vient de l’addition des montants arrondis à chaque ligne dans la fiche : il faut conserver cette distinction et faire vérifier le mode de calcul retenu.

RÉPONSE À RETENIR

Préparer le smoothie en respectant les ingrédients et la progression de la fiche, le conditionner dans 6 bouteilles de 0,180 L, étiqueter et réserver à +3 °C. La capacité totale des bouteilles est de 1,08 L, mais le rendement réel n’est pas précisé.

Selon les totaux arrondis de la fiche : 2,06 + 0,57 + 0,83 + 0,08 + 0,10 = 3,64 € HT ; 3,64 × 1,055 = 3,8402 €, soit 3,84 € TTC. En calculant les coûts à partir des quantités et prix unitaires sans arrondir les lignes, le total est de 3,623 € HT, soit 3,62 € au centime, et 3,82 € TTC au centime. La fiche additionne les montants arrondis par ligne ; cette différence de méthode doit être signalée.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep1_phase_2_atelier_2_pratique_2022.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.