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** 30 minutes (la page de garde indique aussi 1H en pied de page)

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 1 — Réception et stockage des fruits et légumes
2 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

Atelier 1

None points

Réception et stockage des fruits et légumes

Question 1.

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

> Effectuer le contrôle quantitatif et qualitatif de la livraison encore sur la palette en vous aidant du bon de livraison mis à votre disposition. Noter vos remarques sur les non-conformités éventuelles sur le bon de livraison et éventuellement au dos de ce dernier si besoin.

Démarche du contrôle quantitatif. Garder la livraison sur la palette et comparer chaque référence du bon de livraison n° 554 aux produits effectivement reçus. Pour chaque ligne, vérifier la désignation et compter les pièces ou les bottes, ou peser la quantité exprimée en kilogrammes. Comparer aussi les emballages et noter séparément tout écart : ne pas compenser un manque sur une référence par un surplus sur une autre.

Référence	Désignation	Quantité annoncée à vérifier
ABR	Abricot	4,5 kg
BAN	Banane Bio	20 kg
ANAVI	Ananas victoria	12 pièces
FRA	Fraise barq 0.250 Kg	5,5 kg
POMM	Pomme	9 kg
PECHPL	Pêche plate	4,5 kg
CER	Cerise	2,5 kg
CARFA	Carotte fane	6 kg
POIRCO	Poire conférence	6 kg
CHOUFL	Chou-fleur	12 pièces
CONC	Concombre	18 pièces
SALFECH	Feuille de chêne rouge	12 pièces
TOMCER	Tomate cerise barq 0.250 Kg	18 pièces
PDT	Pomme de terre	15 kg
MENT	Menthe	12 bottes

Démarche du contrôle qualitatif. Examiner les produits et leurs emballages : propreté, fraîcheur, aspect, maturité, absence de meurtrissures importantes, d’écrasement, de fuite, de moisissure ou de pourriture. Vérifier également que les colis sont propres et correctement tenus. Mettre à part les produits douteux et prévenir le responsable. Avant de signer, inscrire sur le bon des réserves précises correspondant uniquement aux défauts réellement observés. Si aucune anomalie n’est constatée, ne pas en inventer.

Limite du constat. Le sujet fournit les quantités annoncées, mais ne décrit ni les quantités réellement présentes sur la palette ni l’état des produits. La conformité physique doit donc être établie par l’examen pratique ; aucune réserve portant sur un défaut physique précis ne peut être rédigée à partir du seul document.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Vérification documentaire. Le bon indique une remise de 4 % si le montant HT dépasse 150 €. Le montant brut HT imprimé est de 332,95 €, mais la remise inscrite est de 0,00 €. Il faut signaler cet écart documentaire au responsable et le vérifier auprès du fournisseur. Les montants imprimés de TVA et de TTC correspondent au calcul sans remise. Sous l'hypothèse que la remise annoncée s'applique à tout le montant brut HT avant calcul de la TVA : remise = 332,95 × 0,04 = 13,318 €, soit 13,32 € après arrondi au centime ; net HT = 332,95 − 13,32 = 319,63 € ; TVA = 319,63 × 0,055 = 17,57965 €, soit 17,58 € ; total TTC recalculé = 319,63 + 17,58 = 337,21 €.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À vérifier sur la palette :** les 15 références et quantités du tableau, puis l'état des produits et des emballages. Les réserves relatives à l'état ou aux quantités réellement reçues dépendent des constatations faites pendant le contrôle.
>
> **Observation documentaire à transmettre :** « Bon de livraison n° 554 : remise de 4 % annoncée si le montant HT dépasse 150 €. Montant brut HT indiqué : 332,95 €. Remise portée à 0,00 € ; montant à vérifier auprès du fournisseur. » Si la remise s'applique avant TVA, les montants recalculés sont 13,32 € de remise, 319,63 € HT net, 17,58 € de TVA et 337,21 € TTC.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Répartir les fruits et légumes de la livraison dans les différents lieux de stockage en fonction de la nature des produits livrés.

Méthode. Après le contrôle, ranger rapidement chaque produit dans une zone propre adaptée à sa conservation. Respecter les consignes du magasin et du fournisseur : le sujet ne précise ni les lieux de stockage disponibles ni leurs températures. Protéger les produits fragiles de l'écrasement et du dessèchement, et appliquer la rotation des stocks en plaçant les produits les plus anciens ou les plus mûrs de façon à être utilisés en premier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Référence et produit	Lieu de stockage conseillé et précautions
ABR — Abricot	Zone fraîche adaptée aux fruits mûrs ; manipuler avec précaution et surveiller la maturité.
BAN — Banane Bio	Zone tempérée, sans froid excessif ; séparer des produits sensibles à l'éthylène.
ANAVI — Ananas victoria	Zone tempérée ou fraîche selon la maturité et les consignes du fournisseur ; éviter le froid excessif.
FRA — Fraise barq 0.250 Kg	Chambre froide positive adaptée ; garder les barquettes sans les écraser et limiter les manipulations.
POMM — Pomme	Zone fraîche ou chambre froide adaptée ; éloigner des produits sensibles à l'éthylène.
PECHPL — Pêche plate	Zone fraîche adaptée aux fruits mûrs ; protéger des chocs et surveiller la maturité.
CER — Cerise	Chambre froide positive adaptée ; manipuler délicatement et éviter l'écrasement.
CARFA — Carotte fane	Chambre froide positive adaptée ; protéger les fanes du dessèchement.
POIRCO — Poire conférence	Zone fraîche ou chambre froide adaptée ; éloigner des produits sensibles à l'éthylène.
CHOUFL — Chou-fleur	Chambre froide positive adaptée ; protéger les pommes des chocs et du dessèchement.
CONC — Concombre	Zone fraîche adaptée, sans froid excessif ; ne pas le placer dans une zone où il risque de subir le froid dommageable.
SALFECH — Feuille de chêne rouge	Chambre froide positive adaptée ; protéger les feuilles du dessèchement et de l'écrasement.
TOMCER — Tomate cerise barq 0.250 Kg	Zone tempérée ou fraîche selon l'état du produit ; éviter le froid excessif et l'écrasement des barquettes.
PDT — Pomme de terre	Zone fraîche, sèche, sombre et ventilée ; protéger de la lumière et éviter une chambre froide trop froide.
MENT — Menthe	Chambre froide positive adaptée ; protéger les bottes du dessèchement et ne pas les écraser.

Les bananes, pommes et poires produisent de l'éthylène ; les tomates peuvent également en produire en mûrissant. Les tenir à l'écart des produits sensibles à ce gaz, notamment les concombres et les feuilles de chêne, lorsque l'organisation des locaux le permet. Adapter les emplacements aux équipements réels et aux consignes de conservation des produits, sans appliquer une température unique à toute la livraison.

RÉPONSE À RETENIR

Placer les fraises, cerises, carottes fanes, choux-fleurs, feuilles de chêne rouge et menthe en chambre froide positive adaptée ; stocker les pommes de terre dans une zone fraîche, sèche, sombre et ventilée. Garder les bananes à température tempérée, sans froid excessif. Pour les abricots, ananas Victoria, pommes, pêches plates, poires conférence, concombres et tomates cerises, choisir une zone en fonction de leur maturité et des conditions adaptées au produit. Séparer les fruits producteurs d'éthylène des produits sensibles et respecter les consignes du fournisseur. Les températures et les équipements n'étant pas indiqués dans le sujet, ils ne peuvent pas être précisés davantage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep1_phase_2_atelier_1_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.