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

CAP Primeur – EP1, phase 1 : écrite

Session 2022

Code sujet **2206-CAP PR EP1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Préparation de légumes apéritifs, réception et hygiène, fruits et smoothies
15 réponses • 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 » 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

Préparation de légumes apéritifs, réception et hygiène, fruits et smoothies

Question 1.

PDF source, p. 3

> Citer quatre produits de saison que le consommateur peut manger crus avec une sauce crème en guise d'apéritif. Ils devront être de quatre couleurs différentes.

On choisit des légumes de saison au début de l'été, consommables crus avec une sauce à la crème. Les quatre produits proposés ont des couleurs différentes.

RÉPONSE À RETENIR

- Carotte : orange.
- Concombre : vert.
- Tomate : rouge.
- Radis : rose et blanc.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Proposer une taille adaptée à chacun des légumes cités. Monsieur De Lantivy souhaite retrouver quatre taillages différents. Compléter le tableau « Légume / Taille ».

Chaque légume reçoit une découpe adaptée à sa forme et facile à saisir pour le tremper dans la sauce. Les quatre taillages sont différents.

RÉPONSE À RETENIR

Légume	Taille
Carotte	Bâtonnets
Concombre	Rondelles
Tomate	Quartiers
Radis	En deux ou en quatre selon leur grosseur

Question 3.

PDF source, p. 4

> Ordonner les opérations de préparation allant du légume brut au produit fini, avec les opérations suivantes : garder au frais, éplucher ou parer, peser, étiqueter, laver, disposer dans le contenant, rincer, tailler, operculer.

On lave d'abord les légumes pour éliminer les souillures. On les épluche ou les pare ensuite, puis on les rince. Après la taille et la pesée, on les dispose dans le contenant, on ferme celui-ci par operculage, on l'étiquette et on garde le produit au frais. On travaille avec des mains, un plan de travail et du matériel propres.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

1. Laver.
2. Éplucher ou parer.
3. Rincer.
4. Tailler.
5. Peser.
6. Disposer dans le contenant.
7. Operculer.
8. Étiqueter.
9. Garder au frais.

Question 4.

PDF source, p. 5

Compléter les informations manquantes signalées par des rectangles grisés dans le bon de livraison.

Je complète les trois cases grisées visibles sur le bon. Pour les carottes, le poids net indiqué est de 20 et le prix unitaire hors taxes est de 0,65 : le prix total hors taxes est leur produit. Pour le mesclun, deux colis contiennent chacun 1 kg. Enfin, le total TTC s'obtient en ajoutant le montant de la TVA à la base HT indiquée.

RÉPONSE À RETENIR

Case grisée	Démarche	Valeur à inscrire
Carotte – PTHT	20 × 0,65	13,00
Jeune pousse de mesclun – poids net/nb	2 colis de 1 kg	2 kg
Total TTC	181,93 + 10,01	191,94

Question 5.

PDF source, p. 6

Citer quatre types de contrôles que vous réalisez à la réception de la marchandise.

À la réception, on compare la marchandise avec la commande et le bon de livraison. On vérifie également son état et les conditions dans lesquelles elle a été transportée. Quatre contrôles possibles sont :

RÉPONSE À RETENIR

- **Quantités :** compter les colis et vérifier les quantités livrées par rapport à la commande et au bon.
- **Qualité et fraîcheur :** observer l'aspect, la maturité et l'absence de produits abîmés ou altérés.
- **Emballages :** vérifier qu'ils sont propres, intacts et adaptés aux produits.
- **Température et conditions de transport :** vérifier qu'elles sont adaptées aux produits livrés.

Question 6.

PDF source, p. 6

Citer la famille de micro-organismes à laquelle appartient la listéria en vous aidant de vos connaissances et de

FormaV - document d'entraînement non officiel

> l'annexe 1.

L'annexe 1 précise que la listériose est causée par une bactérie de la famille des *Listeria*. La famille de micro-organismes demandée est donc celle des bactéries.

RÉPONSE À RETENIR

La listéria est une **bactérie**.

Question 7.

PDF source, p. 6

> Citer la mesure de précaution à prendre pour éviter la propagation de ce micro-organisme.

La listéria peut se transmettre par des mains, des ustensiles ou des surfaces contaminés. Une précaution essentielle est donc de respecter une hygiène rigoureuse et de nettoyer puis désinfecter les surfaces et le matériel. Pour les mains, on réalise un lavage soigneux.

RÉPONSE À RETENIR

Se laver soigneusement les mains et **nettoyer puis désinfecter les ustensiles et les surfaces** pour limiter la propagation de la bactérie.

Question 8.

PDF source, p. 6

> Définir le terme « pathogène » pour un micro-organisme.

Un micro-organisme est dit pathogène lorsqu'il est capable de provoquer une maladie chez une personne exposée.

RÉPONSE À RETENIR

Pathogène signifie « qui peut provoquer une maladie ».

Question 9.

PDF source, p. 7

> Donner la signification de « D.L.C ».

La DLC est la date indiquée pour les denrées très périssables au-delà de laquelle leur consommation peut présenter un risque pour la santé. Il faut respecter cette date ainsi que les conditions de conservation.

RÉPONSE À RETENIR

D.L.C signifie **Date Limite de Consommation**.

Question 10.

PDF source, p. 7

> Citer quatre éléments de la tenue professionnelle.

La tenue professionnelle doit être propre et adaptée au travail avec des denrées alimentaires. Quatre éléments possibles sont :

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Une veste ou une blouse professionnelle propre.
- Un tablier propre.
- Une coiffe ou une charlotte pour retenir les cheveux.
- Des chaussures fermées et adaptées au travail.

Question 11.

PDF source, p. 7

Énumérer six fruits climactériques.

Un fruit climactérique peut poursuivre sa maturation après la récolte. Voici six exemples :

RÉPONSE À RETENIR

- Pomme.
- Poire.
- Banane.
- Pêche.
- Avocat.
- Kiwi.

Question 12.

PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Citer un critère de fraîcheur pour chacun des fruits du smoothie : nectarine, framboise et pomme.

On recherche un aspect sain, sans meurtrissure, flétrissement ni signe d'altération. Un critère possible pour chaque fruit est donné ci-dessous.

RÉPONSE À RETENIR

Fruit	Critère de fraîcheur
Nectarine	Peau saine, sans meurtrissure ni flétrissement.
Framboise	Fruits intacts et secs, sans moisissure ni écrasement.
Pomme	Fruit ferme, sans meurtrissure ni peau ridée.

Question 13.

PDF source, p. 8

Définir le terme « variété remontante ».

Pour le framboisier, « remontante » décrit sa capacité à fructifier sur les pousses de l'année. Selon la conduite de la plante, ces tiges peuvent aussi produire l'année suivante avant de dépérir.

RÉPONSE À RETENIR

Une **variété remontante** de framboisier peut donner des fruits à l'automne sur les pousses de l'année et, si ces tiges sont conservées, une récolte au début de l'été suivant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 14.

PDF source, p. 9

> Compléter le document en proposant un smoothie pour la saison automne/hiver et en renseignant les ingrédients et la progression de votre recette.

Voici une proposition avec des fruits adaptés à la saison automne-hiver. Les quantités sont prévues pour un grand verre ; on peut ajuster la quantité de liquide selon la texture souhaitée. Pour une préparation sûre, on utilise des fruits lavés et un blender propre.

RÉPONSE À RETENIR

Smoothie	Ingrédients	Étapes de réalisation
Pomme, poire et clémentine	1 pomme, 1 poire, 1 clémentine et un peu d'eau ou de jus de pomme.	Laver la pomme et la poire. Éplucher la clémentine et retirer les pépins éventuels. Épépiner la pomme et la poire, puis couper les fruits en morceaux. Les mettre dans un blender propre et mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse. Ajouter un peu d'eau ou de jus de pomme si nécessaire, mixer de nouveau et servir immédiatement.

Question 15.

PDF source, p. 9

> Citer deux causes de démarque inconnue.

La démarque inconnue correspond à un écart entre le stock théorique et le stock réel dont la cause n'est pas enregistrée ou identifiée. Deux causes possibles sont :

RÉPONSE À RETENIR

- Le vol de marchandises.
- Une erreur de comptage du stock.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_pimeur_ep1_phase_1_e_crit_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.