SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2022

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 2022

SUJET

ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

PHASE 2 PRATIQUE

ATELIER 2

Réalisation d'une corbeille
Réalisation de la fraîche découpe
Réalisation d'une autre préparation

Durée totale : 2 heures – Coefficient : 6 (sur la totalité de l'épreuve écrite et pratique)

Nous sommes le 20 juin et vous venez d'être embauché(e) dans le magasin primeur ‘‘**Au petit Panier’’** de Beaumont de Lomagne (Tarn et Garonne) pour la saison d'été.

Son gérant, Dominique DE LANTIVY, vous informe que le magasin va fêter ses 7 ans au mois de juillet. Il souhaite profiter de cet événement pour lancer deux nouveaux produits : le plateau de légumes apéritif et des smoothies frais.

Raison sociale	Au petit Panier
Activité	Commerce de détail de fruits et légumes
Adresse	14, rue de la république 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
Année de création	5 janvier 2015
Statut juridique	Entrepreneur individuel
RCS	789 418 951 TOULOUSE
Références bancaires	30004 00820 00007778982 IBAN
Téléphone	05 63 02 34 50
Adresse courriel	aupetitpanier@francemel.fr
Horaires d'ouverture	Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le dimanche de 9h à 12h.
Effectif	2 salariés

Monsieur Doutrelot, client fidèle, vient commander une corbeille de fruits pour sa fille qui vient d'accoucher. Il désire régler un montant de 35 euros. Le magasin lui offre le contenant.

1. Réaliser une corbeille de fruits emballée, en choisissant parmi les produits à votre disposition.

Produits	quantité
Abricot	0.5kg
Banane Bio	0.5Kg
Ananas victoria	2 pièces
Pomme	1Kg
Fraise	0.250 Kg
Pêche jaune	0.5 Kg
Cerise	0.250 Kg
Poire	1Kg

2. Réaliser deux plateaux apéritif à base de crudités pour 4 personnes chacun en respectant la fiche technique suivante.

FICHE TECHNIQUE

Plateau apéritif

Nombre portions : 2 plateaux de 4 personnes

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix HT	Total brut	Progression
Chou-fleur	Pièce	1	1.20	1.20	Peser. Laver et désinfecter les produits. Rincer. Egoutter. Réaliser les préparations préliminaires sur vos légumes (épluchages, parages) à l'aide du matériel à votre disposition. Réaliser des bâtonnets de carotte et concombre Tailler le chou-fleur en bouquet. Conditionner dans des supports à disposition. Fermer. Rédiger et coller les étiquettes de vente et d'informations obligatoires. Réserver à +3°.
Tomate cerise 0.250 Kg	Barquette	2	3.90	7.8	
Carotte	Kg	1	0.85	0.85	
Concombre	Pièce	2	0.99	1.98	
			Totaux	11.32	
			Taux TVA	5.5	
			TTC	11.94	

3. Réaliser une préparation de smoothie fraise banane à l'aide de la fiche technique suivante.

FICHE TECHNIQUE

Smoothie fraise banane

Nombre portions : 6 bouteilles de 0.180 L

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix HT	Total brut	Progression
Fraises	Kg	0.5	4.120	2.06	Peser. Laver et désinfecter les fruits et la menthe Rincer. Egoutter. Eplucher les bananes. Equeuter 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°.
Banane	Kg	0.4	1.42	0.57	
Jus d'orange	L	0.5	1.65	0.83	
Sucre glace	Kg	0.05	1.5	0.08	
Menthe	Botte	0.25	0.38	0.10	
			Totaux	3.64	
			Taux TVA	5.5	
			TTC	3.84	