CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2023

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 2023

Code sujet **2306-CAP PR EP1** 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 1 — Réception, contrôle et stockage d’une palette de fruits et légumes
4 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 1

None points

Réception, contrôle et stockage d’une palette de fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Vous êtes en charge de réceptionner et contrôler la palette de fruits et légumes en provenance de Rungis. À l’aide du bon de livraison suivant, réceptionner la palette.

Démarche de réception :

1. Préparer la zone de réception et le matériel de manutention. Vérifier le bon état du matériel et appliquer les règles de sécurité lors du déplacement de la palette.
2. À l’arrivée, vérifier que la livraison est destinée à Prim’hall et rapprocher le bon de livraison n° 17171, daté du 14/06/2023, du fournisseur ETS MONLOUP S.A.S. et de la commande.
3. Avant de déplacer la palette, observer l’état du véhicule, de la palette et des colis : propreté, stabilité, absence de souillures, de nuisibles, d’odeur anormale, de colis écrasés ou endommagés. Contrôler également les conditions de transport adaptées aux produits, selon les consignes de l’entreprise.
4. Décharger avec précaution, placer la palette dans la zone de réception et effectuer les contrôles quantitatifs et qualitatifs avant de signer le bon.
5. En cas d’écart réellement constaté, noter une réserve précise sur le bon avant signature : produit concerné, quantité et anomalie. Informer Monsieur BOUCHER.

Le sujet ne décrit pas l’état réel de la palette ni les observations faites à l’arrivée. Il faut donc appliquer cette procédure sur place et ne pas affirmer que la livraison est conforme avant les contrôles.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réceptionner la palette destinée à Prim’hall en la comparant au bon n° 17171, puis contrôler le véhicule, la palette, les colis et les produits. Inscrire toute réserve précise avant de signer. Les quantités attendues et les contrôles à effectuer sont détaillés à la question 2.

Question 2.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> À l’aide du bon de livraison suivant, contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes.

Méthode : compter les colis ou unités livrés et comparer chaque ligne au bon. Vérifier les poids annoncés par colis, ou le nombre de pièces, de barquettes ou de bottes. Examiner ensuite l’état des produits et des emballages : fraîcheur et maturité adaptées, absence de moisissure, pourriture, parasites, souillure ou choc important, emballages propres et intacts. Les résultats réels doivent être constatés sur la palette : le sujet ne donne pas d’observations physiques permettant de déclarer les produits conformes ou non conformes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Code et produit	Attendu sur le bon	Contrôles à effectuer
POM – Pomme	3 colis de 6 kg	Compter les colis, vérifier les poids et l'absence de fruits abîmés ou altérés.
NECB – Pêche plate	2 colis de 3 kg	Compter les colis, vérifier les poids, la maturité et l'absence de meurtrissures.
MGE – Mangue	1 colis de 4,5 kg	Vérifier le colis, le poids et l'état de maturité.
FTP – Fruits de la passion	2 colis de 1 kg	Compter les colis, vérifier les poids et l'absence de fruits altérés.
BAN – Banane	1 colis de 18 kg	Vérifier le colis, le poids, l'état des bananes et leur maturité.
KIVE – Kiwi vert	1 colis de 28 pièces	Compter les 28 pièces et vérifier leur état.
CITN – Citron	1 colis de 5 kg	Vérifier le colis, le poids, la fermeté et l'absence de moisissure.
POIR – Poire	1 colis de 4,5 kg	Vérifier le poids, la maturité et l'absence de chocs ou d'altération.
FRA – Fraise barquette 250 g	16 barquettes de 0,250 kg	Compter les barquettes, vérifier leur état et l'absence de fruits écrasés ou moisis.
AUBV – Aubergine violette	2 colis de 5 kg	Compter les colis, vérifier les poids et l'état des aubergines.
CRGT – Courgette	2 colis de 5 kg	Compter les colis, vérifier les poids, la fermeté et l'absence de blessures importantes.
POIVR – Poivron sachet tricolore	1 colis de 5 kg	Vérifier le colis, le poids, l'état des sachets et des poivrons.
OIGBT – Oignon rouge	1 colis de 12 bottes	Compter les bottes et vérifier leur fraîcheur et l'absence de souillure ou de pourriture.
CART – Carotte	1 colis de 12 kg	Vérifier le colis, le poids et l'absence de ramollissement ou d'altération. Vérifier aussi le prix retenu : le bon ne précise pas si les 18,00 € sont un prix au colis ou au kilogramme.
TOMR – Tomate ronde	2 colis de 5 kg	Compter les colis, vérifier les poids, la maturité et l'absence de fruits écrasés ou altérés.

Ces quantités sont celles annoncées sur le bon, et non un constat du contenu effectivement livré. Toute différence réelle doit être notée précisément.

RÉPONSE À RETENIR

Le bon comporte 15 lignes. Il faut vérifier sur la palette les quantités et contenus indiqués dans le tableau, puis examiner la qualité des produits. La conformité réelle ne peut pas être conclue à partir du seul sujet : elle dépend du comptage et de l'examen effectués à la réception. La ligne CART nécessite également de clarifier si le prix de 18,00 € est au colis ou au kilogramme.

Question 3.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Indiquer sur le bon de livraison les anomalies détectées.

Sur le bon, inscrire uniquement les anomalies effectivement constatées, en indiquant le produit, la quantité concernée et la nature du défaut. Par exemple : colis manquant, poids inférieur à l'annonce, emballage détérioré ou produits altérés, si cela a été vérifié. Écrire les réserves avant de signer et prévenir Monsieur BOUCHER.

Le sujet ne donne aucune observation réelle de la palette : aucune anomalie physique ne peut donc être inventée. En revanche, un point du document mérite une vérification avec le fournisseur : la ligne CART indique 1 colis de 12 kg, un prix de 18,00 € « unitaire ou kg » et un prix total de 18,00 €. Si 18,00 € est le prix au colis, le total de cette ligne est cohérent. Si c'est un prix de 18,00 € par kilogramme, le total devrait être 216,00 € ; il y aurait alors un écart de 198,00 € sur cette ligne. La base de prix n'étant pas précisée, il faut demander confirmation avant de porter une anomalie comme certaine.

La somme des prix totaux imprimés sur les lignes est de 276,55 € HT. La TVA indiquée est cohérente avec 5,5 % de ce montant après arrondi au centime, et le total TTC imprimé est cohérent avec le montant HT et la TVA indiqués. Ces vérifications portent sur les montants inscrits et ne tranchent pas l'ambiguïté de la ligne CART.

RÉPONSE À RETENIR

À inscrire dans « Commentaires et notifications » : les seules anomalies réellement constatées lors de la réception. Ne pas inventer de réserve physique. Faire préciser la base de prix de la ligne CART : si les 18,00 € sont au kilogramme, le total indiqué de 18,00 € est à corriger ; si les 18,00 € sont au colis, la ligne est cohérente. Les montants imprimés s'additionnent à 276,55 € HT, avec 15,21 € de TVA et 291,76 € TTC.

Question 4.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Stocker les produits en fonction de leur nature ou état.

Méthode : après le contrôle, retirer rapidement les produits de la zone de réception et les ranger dans un espace propre adapté à leur nature, leur maturité et leur état. Respecter les consignes et les équipements réels de Prim'hall : le sujet ne fournit ni températures ni description des locaux. Ne pas mélanger les produits altérés aux produits sains, protéger les produits fragiles de l'écrasement, permettre une circulation d'air adaptée et appliquer la rotation des stocks (premier entré, premier sorti).

- **À conserver dans une zone fraîche adaptée, sans écrasement :** pommes, pêches, poires, kiwis, fraises et carottes. Les fraises sont particulièrement fragiles ; les produits doivent être rangés selon leur état de maturité et les consignes de l'établissement.
- **À protéger du froid excessif :** bananes, mangues, fruits de la passion, tomates, aubergines, courgettes et poivrons. Les ranger dans une zone tempérée adaptée à leur maturité plutôt que dans une zone trop froide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

- **Citron :** ranger dans un endroit frais adapté, sans l'exposer à un froid excessif ni à des produits altérés.
- **Oignon rouge en bottes :** le bon indique des bottes mais ne précise pas si les oignons sont frais ou secs. S'ils sont frais, les conserver selon les consignes applicables aux légumes frais, en évitant dessèchement et détérioration. S'ils sont secs, les garder dans un endroit sec et ventilé.
- **Séparation et surveillance :** séparer les produits selon leur maturité et éviter que les produits producteurs d'éthylène, notamment pommes et bananes mûres, accélèrent le mûrissement des produits sensibles. Vérifier régulièrement l'état des lots et retirer les unités altérées.

Les indications de rangement sont des principes pratiques à adapter aux locaux et aux consignes de stockage de l'entreprise ; aucune température précise n'est donnée dans le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stocker rapidement les produits dans des zones adaptées à leur nature, leur maturité et leur état, conformément aux consignes et aux équipements de Prim'hall. Protéger les produits fragiles, éviter le froid excessif pour les produits sensibles, conserver les oignons selon qu'ils sont frais ou secs, séparer les lots altérés et appliquer la rotation des stocks.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep1_-_partie_pratique_-_atelier_1_sujet_-_2023.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.