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** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation d’une corbeille de fruits
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réalisation de brochettes de légumes pour barbecue
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 3 — Réalisation d’un smoothie exotique
1 réponses • 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

Exercice 1

None points

Réalisation d’une corbeille de fruits

Question 1.

PDF source, p. 3

> Réaliser une corbeille à l’aide des produits disponibles suivants pour un repas de famille d’une valeur de 45 € : pomme, 1 kg ; nectarine blanche, 1 kg ; mangue, 1 pièce ; fruits de la passion, 3 pièces ; banane, 1 kg ; fraise, 0,5 kg ; poire, 1 kg ; kiwi vert, 2 pièces. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur et porter un soin particulier à l’emballage et à la transportabilité de la corbeille.

Méthode et points de contrôle :

1. Préparer un poste propre et dégagé, une corbeille propre, stable et adaptée à la charge, ainsi qu’un emballage propre et apte au contact alimentaire. Se laver soigneusement les mains et vérifier la propreté du matériel. Les gants, s’ils sont utilisés, ne remplacent pas le lavage des mains.
2. Contrôler les fruits un par un : choisir des fruits sains, intacts et sans partie abîmée. Les manipuler avec soin et ne pas les poser sur une surface sale. Pour des fruits entiers destinés à une corbeille, les présenter propres et secs ; si un lavage est nécessaire, utiliser de l’eau potable puis bien les sécher. Éviter de mouiller les fraises à l’avance, car elles sont fragiles et se conservent moins bien humides.
3. Placer au fond les fruits les plus lourds et les plus fermes, en les répartissant sans les tasser. Disposer les fruits plus fragiles de manière à ce qu’ils ne supportent pas de poids. Répartir les couleurs et les formes pour une présentation harmonieuse, tout en calant les fruits afin qu’ils ne roulent pas.
4. Respecter exactement la composition indiquée : pomme, 1 kg ; nectarine blanche, 1 kg ; mangue, 1 pièce ; fruits de la passion, 3 pièces ; banane, 1 kg ; fraise, 0,5 kg ; poire, 1 kg ; kiwi vert, 2 pièces.
5. Protéger la corbeille avec un emballage propre, sans comprimer les fruits. Fixer l’emballage et vérifier que la corbeille reste stable lorsqu’on la soulève et qu’aucun fruit ne risque de tomber pendant le transport. Garder la prise de transport accessible.

Vérification de la valeur : l’énoncé demande une corbeille d’une valeur de 45 €, mais ne fournit ni prix unitaires ni prix total. Il n’est donc pas possible de calculer ou de vérifier cette valeur à partir des données du sujet. Il faut contrôler le prix avec les tarifs du magasin, sans inventer de prix ni modifier les quantités prescrites.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Corbeille à réaliser :** pomme, 1 kg ; nectarine blanche, 1 kg ; mangue, 1 pièce ; fruits de la passion, 3 pièces ; banane, 1 kg ; fraise, 0,5 kg ; poire, 1 kg ; kiwi vert, 2 pièces. Présenter les fruits de façon harmonieuse, les caler et protéger la corbeille pour le transport, en respectant les règles d’hygiène. La valeur de 45 € ne peut pas être confirmée sans les prix des fruits.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réalisation de brochettes de légumes pour barbecue

Question 2.

PDF source, p. 3

> Réaliser 10 brochettes de légumes pour barbecue à l'aide du panier fraîche découpe suivant : aubergine, 1 kg ; courgette, 1 kg ; oignon botte, 1 pièce ; poivron rouge, 2 pièces ; poivron jaune, 2 pièces ; poivron rouge, 2 pièces. Suivre la progression indiquée : laver les légumes ; épépiner les poivrons ; éplucher et parer les oignons ; détailler les légumes ; monter les brochettes harmonieusement ; gérer les déchets ; stocker et étiqueter. Appliquer les normes d'hygiène en vigueur.

Méthode et attendus de réalisation

1. **Préparer le poste et appliquer l'hygiène.** Se laver les mains, porter une tenue propre et protéger les cheveux. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail et le matériel selon la procédure du magasin. Utiliser une planche et un couteau propres. Vérifier l'état des légumes et écarter ceux qui sont altérés.
2. **Vérifier les quantités.** Le tableau indique deux lignes « Poivron rouge », chacune de 2 pièces : il faut donc compter 4 poivrons rouges au total. Ajouter 2 poivrons jaunes, 1 kg d'aubergine, 1 kg de courgette et 1 pièce d'oignon botte.
3. **Laver et préparer les légumes.** Laver soigneusement les légumes à l'eau potable, puis les égoutter. Épépiner les poivrons. Éplucher et parer l'oignon en retirant les parties abîmées et la base dure. Parer également l'aubergine et la courgette en retirant leurs extrémités.
4. **Détailler les légumes.** Les couper en morceaux réguliers, adaptés à l'enfilage et à la cuisson au barbecue. Par exemple, couper l'aubergine et les poivrons en morceaux, la courgette en tronçons ou en demi-rondelles épaisses, et l'oignon en morceaux ou en couches qui tiennent sur les brochettes. Des morceaux de taille comparable favorisent une cuisson plus régulière.
5. **Monter les 10 brochettes harmonieusement.** Répartir les légumes sur les 10 brochettes en recherchant des portions aussi équilibrées que possible. Alterner les couleurs et les légumes, par exemple aubergine, poivron rouge, courgette, poivron jaune et oignon. Ne pas trop serrer les morceaux. Le sujet ne donne ni le calibre des légumes ni la taille des morceaux : il ne permet donc pas de fixer un nombre exact de morceaux par brochette.
6. **Gérer les déchets et stocker.** Mettre les déchets et les parures dans les contenants prévus. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel. Placer les brochettes dans un contenant alimentaire propre, fermé ou protégé, et les conserver au froid positif selon la procédure du magasin, en évitant toute contamination croisée.
7. **Étiqueter.** Indiquer la désignation « Brochettes de légumes », la date et l'heure de préparation ainsi que les informations de conservation prévues par la procédure de l'établissement. Ne pas inventer une durée de conservation qui n'est pas donnée dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : 10 brochettes de légumes pour barbecue, préparées avec 1 kg d'aubergine, 1 kg de courgette, 1 pièce d'oignon botte, 4 poivrons rouges et 2 poivrons jaunes. Les légumes sont lavés, parés, coupés en morceaux réguliers et répartis harmonieusement. Les brochettes sont ensuite protégées, conservées au froid selon la procédure du magasin et étiquetées. Le total de poivrons rouges tient compte des deux lignes du tableau : 2 + 2 = 4 pièces.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Réalisation d’un smoothie exotique

Question 3.

PDF source, p. 4

> Proposer un smoothie à l’aide de la fiche technique suivante : smoothie exotique, 4 bouteilles de 250 ml ; mangue, 1 pièce ; banane, 2 pièces ; kiwi vert, 1 pièce ; fruits de la passion, 2 pièces ; citron, 1 pièce ; crème liquide, 0,250 L ; lait demi-écrémé, 0,250 L. Suivre la progression indiquée : laver les fruits ; peler à vif le kiwi et les mangues ; éplucher les bananes ; citronner les fruits ; évider les fruits de la passion ; détailler les fruits en cubes ; passer les fruits au blender en incorporant la crème et le lait ; conditionner ; étiqueter et stocker. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur.

Démarche et méthode de réalisation

1. **Préparer le poste.** Se laver les mains et porter une tenue propre. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, le blender et les ustensiles selon la procédure de l’établissement. Vérifier que le matériel fonctionne correctement et utiliser des bouteilles propres, aptes au contact alimentaire.
2. **Laver et préparer les fruits.** Prendre les quantités de la fiche : 1 mangue, 2 bananes, 1 kiwi vert, 2 fruits de la passion et 1 citron. Laver les fruits à l’eau potable. Peler à vif le kiwi et la mangue comme demandé dans la fiche, puis éplucher les bananes. Presser le citron en évitant les pépins, puis citronner les fruits préparés. Évider les fruits de la passion et détailler les fruits en cubes.
3. **Préparer le smoothie.** Mettre les fruits dans le blender, puis incorporer 0,250 L de crème liquide et 0,250 L de lait demi-écrémé. Mixer jusqu’à obtenir une préparation homogène, sans dépasser la capacité du blender. Arrêter l’appareil avant toute intervention à proximité des lames.
4. **Conditionner, étiqueter et stocker.** La fiche prévoit 4 bouteilles de 250 ml. Répartir la préparation dans les bouteilles propres et vérifier le volume réellement obtenu avant de conclure que les quatre bouteilles sont remplies. Fermer les bouteilles et les étiqueter pour identifier le produit et sa date de préparation. Signaler la présence de lait et de crème. Stocker rapidement au froid, selon la procédure de l’établissement, et respecter la durée de conservation fixée par celui-ci.

Contrôle des quantités : la capacité totale prévue est de 1 000 ml. La crème et le lait représentent ensemble 0,500 L, soit 500 ml. Le volume des fruits s’ajoute à celui des liquides ; le rendement exact ne peut donc être déterminé à partir de la fiche seule et doit être vérifié après mixage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réaliser le smoothie exotique avec 1 mangue, 2 bananes, 1 kiwi vert, 2 fruits de la passion, 1 citron, 0,250 L de crème liquide et 0,250 L de lait demi-écrémé. Laver les fruits, peler à vif le kiwi et la mangue, éplucher les bananes, citronner les fruits, évider les fruits de la passion et détailler les fruits en cubes. Mixer les fruits avec la crème et le lait. Conditionner dans 4 bouteilles de 250 ml si le volume réellement obtenu le permet, étiqueter et stocker au froid selon la procédure de l’établissement. Respecter l’hygiène du personnel, du poste, du matériel et des contenants, et signaler la présence de lait et de crème.
>
> Contrôle : 4 bouteilles de 250 ml représentent 1 000 ml au total. La crème et le lait fournissent ensemble 0,500 L, soit 500 ml ; le volume des fruits s’y ajoute. Il faut donc vérifier le rendement réel après mixage.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep1_-_partie_pratique_-_atelier_2_sujet-_2023.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.