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 – partie écrite

Session 2023

Code sujet **2306-CAP PR EP1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Épreuve EP1 – Phase 1 : écrite — Approvisionnement, saisonnalité, gammes, normalisation, stockage, inventaire, préparation et entretien des fruits et légumes

70 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, p. 10

« 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

Épreuve EP1 – Phase 1 : écrite

None points

Approvisionnement, saisonnalité, gammes, normalisation, stockage, inventaire, préparation et entretien des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Monsieur BOUCHER achète principalement auprès des producteurs locaux tout en respectant la saisonnalité des produits. Citer deux types de circuits de distribution.

Un circuit de distribution décrit le chemin parcouru par un produit entre le producteur et le consommateur. On peut distinguer les circuits selon le nombre d'intermédiaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - **Circuit court** : vente directe ou avec un seul intermédiaire.
> - **Circuit long** : plusieurs intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Cerise

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la cerise est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La saison des cerises est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cerise : ne pas cocher.**

Pomme

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la pomme est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La pomme est un fruit de saison disponible en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pomme : cocher.**

Pêche

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la pêche est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Metz.

La saison des pêches est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pêche : ne pas cocher.**

Poire

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la poire est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La poire est un fruit de saison disponible en octobre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Poire : cocher.**

Abricot

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si l'abricot est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La saison des abricots est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Abricot : ne pas cocher.**

Raisin

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si le raisin est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

Le raisin est encore de saison en octobre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Raisin : cocher.**

Noisette

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la noisette est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Metz.

La noisette est récoltée à l'automne et peut être proposée en octobre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Noisette : cocher.**

Noix

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la noix est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La noix est un fruit de saison à l'automne et peut être proposée en octobre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Noix : cocher.**

Fraise

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la fraise est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La saison habituelle des fraises est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Fraise : ne pas cocher.**

Brugnon

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si le brugnon est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La saison des brugnons est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Brugnon : ne pas cocher.**

Melon

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si le melon est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de

FormaV - document d'entraînement non officiel

> Metz.

La saison habituelle du melon est terminée en octobre dans la région de Metz.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Melon : ne pas cocher.**

Châtaigne

Question 2.

PDF source, p. 3

> Cocher si la châtaigne est un fruit frais ou sec de saison à proposer aux clients au mois d'octobre dans la région de Metz.

La châtaigne est récoltée à l'automne et peut être proposée en octobre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Châtaigne : cocher.**

Gamme de produits 1

Question 3.

PDF source, p. 4

> Reporter, pour la gamme de produits 1, la présentation commerciale correspondante en choisissant parmi : haricots verts appertisés, haricots verts surgelés, haricots verts frais, haricots verts cuits sous-vide, haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

La 1re gamme correspond aux produits frais non transformés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Gamme 1 : haricots verts frais.**

Gamme de produits 2

Question 3.

PDF source, p. 4

> Reporter, pour la gamme de produits 2, la présentation commerciale correspondante en choisissant parmi : haricots verts appertisés, haricots verts surgelés, haricots verts frais, haricots verts cuits sous-vide, haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

La 2e gamme correspond aux conserves appertisées, conservées à température ambiante avant ouverture.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Gamme 2 : haricots verts appertisés.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Gamme de produits 3

Question 3.

PDF source, p. 4

> Reporter, pour la gamme de produits 3, la présentation commerciale correspondante en choisissant parmi : haricots verts appertisés, haricots verts surgelés, haricots verts frais, haricots verts cuits sous-vide, haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

La 3e gamme correspond aux produits surgelés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Gamme 3 : haricots verts surgelés.**

Gamme de produits 4

Question 3.

PDF source, p. 4

> Reporter, pour la gamme de produits 4, la présentation commerciale correspondante en choisissant parmi : haricots verts appertisés, haricots verts surgelés, haricots verts frais, haricots verts cuits sous-vide, haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

La 4e gamme désigne les végétaux crus préparés et conditionnés, par exemple sous atmosphère contrôlée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Gamme 4 : haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.**

Gamme de produits 5

Question 3.

PDF source, p. 4

> Reporter, pour la gamme de produits 5, la présentation commerciale correspondante en choisissant parmi : haricots verts appertisés, haricots verts surgelés, haricots verts frais, haricots verts cuits sous-vide, haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

La 5e gamme désigne les produits cuits et conditionnés, notamment sous vide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Gamme 5 : haricots verts cuits sous-vide.**

+3 °C à +8 °C

Question 4.

PDF source, p. 4

> Reporter la gamme ou les gammes de produits 1, 2, 3, 4 ou 5 correspondant à la température de +3 °C à +8 °C.

Les produits frais de 1re gamme et les produits crus préparés de 4e gamme se conservent au froid positif. Pour le tableau du sujet, ils correspondent à la plage de +3 °C à +8 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

+3 °C à +8 °C : gammes 1 et 4.

Température ambiante

Question 4.

PDF source, p. 4

> Reporter la gamme ou les gammes de produits 1, 2, 3, 4 ou 5 correspondant à la température ambiante.

Les conserves appertisées fermées se stockent à température ambiante.

RÉPONSE À RETENIR

Température ambiante : gamme 2.

-18 °C

Question 4.

PDF source, p. 4

> Reporter la gamme ou les gammes de produits 1, 2, 3, 4 ou 5 correspondant à la température de -18 °C.

Les produits surgelés se conservent à −18 °C.

RÉPONSE À RETENIR

−18 °C : gamme 3.

+3 °C

Question 4.

PDF source, p. 4

> Reporter la gamme ou les gammes de produits 1, 2, 3, 4 ou 5 correspondant à la température de +3 °C.

Les produits cuits conditionnés sous vide doivent être conservés au froid positif ; le tableau associe cette gamme à +3 °C.

RÉPONSE À RETENIR

+3 °C : gamme 5.

Question 5.

PDF source, p. 4

> Relier, à l’aide de flèches tracées à la règle, les couleurs d’étiquette JAUNE, ROUGE et VERTE aux catégories Extra, I et II, puis aux descriptifs de qualité « Bonne qualité, légers défauts possibles », « Qualité supérieure » et « Qualité marchande, défauts d’aspect ».

Les catégories indiquent le niveau de qualité commerciale. On relie chaque couleur à sa catégorie, puis au descriptif de qualité correspondant.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- **ROUGE → Extra → Qualité supérieure.**
- **VERTE → I → Bonne qualité, légers défauts possibles.**
- **JAUNE → II → Qualité marchande, défauts d'aspect.**

Raison sociale

Question 6.

PDF source, p. 5

> Reporter l'information obligatoire correspondant à la raison sociale, inscrite sur l'étiquette du document 1.

La raison sociale est le nom de l'entreprise indiqué sur l'étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

EARL DARCHE.

Produit

Question 6.

PDF source, p. 5

> Reporter l'information obligatoire correspondant au produit, inscrite sur l'étiquette du document 1.

Le document 1 indique le produit et sa variété.

RÉPONSE À RETENIR

Produit : pommes ; variété : Golden Delicious.

Normalisation

Question 6.

PDF source, p. 5

> Reporter l'information obligatoire correspondant à la normalisation, inscrite sur l'étiquette du document 1.

La normalisation est indiquée par la catégorie commerciale inscrite sur l'étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

Catégorie 1.

Poids

Question 6.

PDF source, p. 5

> Reporter l'information obligatoire correspondant au poids, inscrite sur l'étiquette du document 1.

On relève le poids net indiqué sur l'étiquette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

10 kg.

Origine

Question 6.

PDF source, p. 5

Reporter l’information obligatoire correspondant à l’origine, inscrite sur l’étiquette du document 1.

L’étiquette indique le pays d’origine et le département.

RÉPONSE À RETENIR

France — Meurthe-et-Moselle.

Calibre

Question 6.

PDF source, p. 5

Reporter l’information obligatoire correspondant au calibre, inscrite sur l’étiquette du document 1.

Le calibre figure dans la partie basse de l’étiquette.

RÉPONSE À RETENIR

75 / 80.

Oui

Question 7.

PDF source, p. 5

Cocher « oui » ou « non » à la question : la normalisation de la qualité des produits tient-elle compte de leurs qualités gustatives ? Option : oui.

La normalisation commerciale porte sur des critères de présentation et de classement, pas sur le goût.

RÉPONSE À RETENIR

Oui : ne pas cocher.

Non

Question 7.

PDF source, p. 5

Cocher « oui » ou « non » à la question : la normalisation de la qualité des produits tient-elle compte de leurs qualités gustatives ? Option : non.

La normalisation commerciale ne prend pas en compte les qualités gustatives.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Non : cocher.

Question 8.

PDF source, p. 5

Justifier votre choix concernant la prise en compte des qualités gustatives des produits par la normalisation de leur qualité.

Les catégories de normalisation portent sur des critères commerciaux tels que l'aspect, les défauts visibles, la présentation et le calibre. Elles ne mesurent pas le goût ni l'arôme.

RÉPONSE À RETENIR

Non, la normalisation ne tient pas compte des qualités gustatives. Elle classe les produits selon des critères commerciaux et principalement visuels.

Banane

Question 9.

PDF source, p. 6

Identifier, à l'aide d'une croix, si la banane est un fruit climactérique.

La banane continue de mûrir après la récolte : elle est climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Banane : mettre une croix.

Orange

Question 9.

PDF source, p. 6

Identifier, à l'aide d'une croix, si l'orange est un fruit climactérique.

L'orange est non-climactérique : elle ne poursuit pas son mûrissement après récolte comme un fruit climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Orange : ne pas mettre de croix.

Pomme

Question 9.

PDF source, p. 6

Identifier, à l'aide d'une croix, si la pomme est un fruit climactérique.

La pomme continue de mûrir après la récolte : elle est climactérique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Pomme : mettre une croix.

Raisin

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si le raisin est un fruit climactérique.

Le raisin est non-climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Raisin : ne pas mettre de croix.

Pêche

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si la pêche est un fruit climactérique.

La pêche continue de mûrir après la récolte : elle est climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Pêche : mettre une croix.

Fraise

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si la fraise est un fruit climactérique.

La fraise est non-climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Fraise : ne pas mettre de croix.

Abricot

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si l'abricot est un fruit climactérique.

L'abricot continue de mûrir après la récolte : il est climactérique.

RÉPONSE À RETENIR

Abricot : mettre une croix.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Pastèque

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si la pastèque est un fruit climactérique.

La pastèque est non-climactérique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Pastèque : ne pas mettre de croix.**

Figue

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si la figue est un fruit climactérique.

La figue est classée parmi les fruits climactériques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Figue : mettre une croix.**

Cerise

Question 9.

PDF source, p. 6

> Identifier, à l'aide d'une croix, si la cerise est un fruit climactérique.

La cerise est non-climactérique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cerise : ne pas mettre de croix.**

Local A — sec et très lumineux

Question 10.

PDF source, p. 6

> Indiquer, à l'aide d'une croix, si le local A, sec et très lumineux, est le local adapté au stockage des pommes de terre.

Le local A est très lumineux. La lumière favorise le verdissement des pommes de terre : ce local ne convient pas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Local A : ne pas cocher.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Local B — humide et à l’abri de la lumière

Question 10.

PDF source, p. 6

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si le local B, humide et à l’abri de la lumière, est le local adapté au stockage des pommes de terre.

Le local B est à l’abri de la lumière, mais il est humide. Ce n’est pas le choix attendu : l’humidité excessive favorise les risques de détérioration des tubercules.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Local B : ne pas cocher.**

Local C — humide et très lumineux

Question 10.

PDF source, p. 6

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si le local C, humide et très lumineux, est le local adapté au stockage des pommes de terre.

Le local C est très lumineux, ce qui favorise le verdissement des pommes de terre ; il ne convient pas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Local C : ne pas cocher.**

Local D — sec et à l’abri de la lumière

Question 10.

PDF source, p. 6

> Indiquer, à l’aide d’une croix, si le local D, sec et à l’abri de la lumière, est le local adapté au stockage des pommes de terre.

Le local D est sec et à l’abri de la lumière. Parmi les quatre choix proposés, c’est le local adapté. En pratique, les pommes de terre se stockent aussi dans un endroit frais et aéré.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Local D : cocher.**

Question 11.

PDF source, p. 6

> Justifier le lieu de stockage choisi pour les pommes de terre.

La lumière peut faire verdir les pommes de terre ; il faut donc les stocker à l’abri de la lumière. Parmi les locaux proposés, le local D est sec et sombre, ce qui correspond au choix attendu. Le stockage doit également être frais et aéré.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le local D est le plus adapté parmi les choix proposés**, car il est à l’abri de la lumière et sec. L’obscurité limite le verdissement ; un local frais et aéré est également préférable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 12.

PDF source, p. 7

> Préciser ce que vous faites lorsque vous constatez que des pommes de terre sont verdies ou germées.

Les pommes de terre verdies ou germées sont à retirer du lot destiné à la vente et à signaler au responsable. Les parties vertes et les germes peuvent contenir davantage de solanine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Retirer les pommes de terre verdies ou germées du lot commercialisable, les isoler et prévenir le responsable.** Ne pas les proposer à la vente comme des pommes de terre saines.

Question 13.

PDF source, p. 7

> Citer quatre variétés de pomme de terre.

Quatre exemples de variétés courantes suffisent.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Charlotte
> - Amandine
> - Bintje
> - Agata

Question 14.

PDF source, p. 7

> Définir un inventaire.

Un inventaire consiste à relever les quantités de produits réellement présentes à une date donnée, en magasin et en réserve. On peut ensuite les comparer au stock théorique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Un inventaire est le relevé des quantités réellement présentes en stock à une date donnée.**

Réf F 236 — Concombre

Question 15.

PDF source, p. 7

> En vous aidant de la fiche d'inventaire n° 1 (concombre, unité pièce : magasin 20, réserve 8), calculer le stock réel au 15 octobre et l'éventuel écart (en + ou en -) par rapport au stock théorique de 29.

On additionne les quantités en magasin et en réserve : 20 + 8 = 28 pièces de concombre. L'écart est le stock réel moins le stock théorique : 28 − 29 = −1 pièce.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réf F 236 — Concombre : stock réel 28 pièces ; écart −1 pièce.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Réf A 455 — Pommes de terre

Question 15.

PDF source, p. 7

> En vous aidant de la fiche d'inventaire n° 5 (pommes de terre, unité kg : magasin 50, réserve 20), calculer le stock réel au 15 octobre et l'éventuel écart (en + ou en -) par rapport au stock théorique de 70.

On additionne le stock du magasin et celui de la réserve : 50 + 20 = 70 kg. L'écart est 70 − 70 = 0 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réf A 455 — Pommes de terre : stock réel 70 kg ; écart 0 kg.**

Réf C 332 — Haricot vert frais

Question 15.

PDF source, p. 7

> En vous aidant de la fiche d'inventaire n° 8 (haricot vert frais, unité kg : magasin 6, réserve 3), calculer le stock réel au 15 octobre et l'éventuel écart (en + ou en -) par rapport au stock théorique de 8.

On additionne le stock du magasin et celui de la réserve : 6 + 3 = 9 kg. L'écart est 9 − 8 = +1 kg.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réf C 332 — Haricot vert frais : stock réel 9 kg ; écart +1 kg.**

Question 16.

PDF source, p. 8

> Citer trois causes possibles pouvant expliquer les écarts entre le stock réel et le stock théorique.

Un écart peut venir d'une erreur de comptage ou d'un mouvement de stock réel qui n'a pas été enregistré correctement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Une vente ou une sortie de stock non enregistrée.
> - Une réception ou un retour de marchandise mal enregistré.
> - Une erreur de comptage, une casse, un vol ou une perte non déclarée.

Question 17.

PDF source, p. 8

> Vous portez votre tenue professionnelle pour réaliser la fraîche découpe. Citer deux Équipements de Protection Individuelle (EPI) à porter lors de cette activité.

Les équipements doivent être adaptés aux risques de la fraîche découpe. Pour la manipulation du couteau, un gant anti-coupure peut protéger la main qui ne tient pas le couteau ; des chaussures antidérapantes protègent contre les glissades.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Chaussures de sécurité antidérapantes.
> - Gant de protection contre les coupures, porté sur la main qui ne tient pas le couteau.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 18.

PDF source, p. 8

> Pour la salade de fruits contenant notamment des bananes et des pommes, nommer le phénomène chimique qui fait brunir les bananes lors de la découpe.

La découpe met les tissus du fruit au contact de l’oxygène de l’air. Des réactions impliquant des enzymes provoquent alors le changement de couleur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le brunissement enzymatique, aussi appelé oxydation enzymatique.**

Question 19.

PDF source, p. 8

> Après avoir taillé les pommes, proposer trois méthodes qui permettent d’éviter ou de ralentir le brunissement.

Pour ralentir le brunissement, on peut limiter le contact avec l’air, utiliser un ingrédient acide et conserver les morceaux au froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Arroser ou mélanger les morceaux avec du jus de citron.
> - Les couvrir ou les immerger dans un liquide adapté afin de limiter le contact avec l’air.
> - Les conserver rapidement au froid, dans un récipient fermé.

Pictogramme explosif

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l’entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme explosif.

Le pictogramme explosif représente une bombe qui éclate ; il ne signale pas un produit corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme explosif.**

Pictogramme inflammable

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l’entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme flamme.

Le pictogramme inflammable représente une flamme ; il ne signale pas un produit corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme inflammable.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Pictogramme comburant

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l'entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme flamme sur un cercle.

Le pictogramme comburant représente une flamme sur un cercle ; il ne signale pas un produit corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme comburant.**

Pictogramme gaz sous pression

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l'entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme bouteille de gaz.

Le pictogramme gaz sous pression représente une bouteille ; il ne signale pas un produit corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme gaz sous pression.**

Pictogramme corrosif

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l'entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme de liquide attaquant une main et un métal.

Le pictogramme corrosif montre un liquide attaquant une main et un métal.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Entourer le pictogramme représentant le liquide qui attaque une main et un métal.**

Pictogramme toxique

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l'entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme tête de mort.

La tête de mort signale une toxicité aiguë, et non un danger corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme toxique.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Pictogramme nocif ou irritant

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l’entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme point d’exclamation.

Le point d’exclamation signale notamment un produit nocif ou irritant, et non un danger corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme nocif ou irritant.**

Pictogramme danger grave pour la santé

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l’entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme silhouette avec une étoile sur la poitrine.

La silhouette avec une étoile sur la poitrine signale un danger grave pour la santé, et non un danger corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme danger grave pour la santé.**

Pictogramme dangereux pour l’environnement

Question 20.

PDF source, p. 9

> Identifier en l’entourant le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ». Option représentée : pictogramme arbre et poisson morts.

L’arbre et le poisson morts signalent un danger pour l’environnement, et non un danger corrosif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ne pas entourer le pictogramme dangereux pour l’environnement.**

Question 21.

PDF source, p. 9

> Donner la signification de l’abréviation D.D., notée sur le protocole de nettoyage de la vitrine réfrigérée.

Dans un protocole d’entretien, D.D. désigne le produit qui assure à la fois le nettoyage et la désinfection, selon son mode d’emploi.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **D.D. signifie détergent-désinfectant.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 22.

PDF source, p. 10

> À l’aide du document 2, citer la température d’utilisation du produit afin d’éliminer les virus.

Dans le document 2, la ligne d’activité virucide indique une température d’utilisation de 20 °C.

RÉPONSE À RETENIR

Température pour l’activité virucide : 20 °C.

Question 23.

PDF source, p. 10

> La présence de « candida albicans » est soupçonnée sur la vitrine. Préciser, à l’aide du document 2, le temps d’action à respecter.

Dans le document 2, Candida albicans figure dans la partie « activité fongicide ». Le temps indiqué est de 15 min ; le document précise également les conditions de température associées à chaque norme.

RÉPONSE À RETENIR

Temps d’action à respecter : 15 min.

Question 24.

PDF source, p. 10

> La vitrine réfrigérée fonctionne à l’électricité. Citer la consigne de sécurité à appliquer impérativement pour la nettoyer.

Avant de nettoyer un équipement électrique, il faut supprimer le risque de contact avec le courant et éviter une remise sous tension pendant l’intervention.

RÉPONSE À RETENIR

Débrancher la vitrine réfrigérée avant le nettoyage et s’assurer qu’elle ne peut pas être remise sous tension pendant l’intervention.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep1_-_partie_e_crite_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.