SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2023

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 2023

ÉPREUVE EP1 - PHASE 2 : PRATIQUE

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

ATELIER 2

RÉALISATION D'UNE CORBEILLE, RÉALISATION DE LA FRAICHE DÉCOUPE

RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION

Durée : 2 heures

Coefficient : 6 (sur la totalité de l'épreuve écrite et pratique)

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Prim'hall » comme apprenti (e) en CAP Primeur, deuxième année. Votre maître d'apprentissage est Monsieur BOUCHER. Cette entreprise se trouve à Metz. Elle propose un assortiment de produits dont des légumes et des fruits biologiques à caractère local.

PRIM'HALL



Votre expert en primeur et produits bio à Metz

Raison sociale	Prim'hall
Activité	Commerce de détail de fruits et légumes
Adresse	8, rue de Bretagne – 57000 Metz
Année de création	2011
Statut juridique	EURL
RCS	BRIEY A 531 133 973
Références bancaires	Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12
Téléphone	03 83 25 43 01
Adresse courriel	contact@primhall.fr
Horaires d'ouverture	Lundi : 13H30 – 18H30 Mardi : fermé Mercredi : 13H30 – 18H30 Jeudi : 09H30 – 12H00 / 13H30 – 18H30 Samedi : 09H30 – 18H30 Dimanche : fermé
Effectif	Monsieur BOUCHER et 2 salariés

Monsieur BOUCHER vous charge de réaliser trois préparations :

- Une corbeille de fruits
- Une fraiche découpe
- Un smoothie

Vous vous assurez de l'application des normes d'hygiène en vigueur lors de vos préparations.

Il vous est également demandé de porter un soin particulier concernant l'emballage et la transportabilité de la corbeille.

1. Réaliser une corbeille à l'aide des produits disponibles suivants pour un repas de famille d'une valeur de 45€.

Produits	***Quantité***
Pomme	1kg
Nectarine blanche	1kg
Mangue	1 pce
Fruits de la passion	3 pièces
Banane	1kg
Fraise	0.5 kg
Poire	1 kg
Kiwi vert	2 pièces

2. Réaliser 10 brochettes de légumes pour barbecue à l'aide du panier fraîche découpe suivant :

Intitulé : Brochette de légumes			***10 brochettes***
Produits	**Unité**	**Quantité**	Progression
Aubergine	Kg	1	Laver les légumes Épépiner les poivrons Éplucher et parer les oignons Détailler les légumes Monter les brochettes harmonieusement Gérer les déchets Stocker et étiqueter
Courgette	Kg	1	
Oignon botte	Pièce	1	
Poivron rouge	Pièce	2	
Poivron jaune	Pièce	2	
Poivron rouge	Pièce	2	

3. Proposer un smoothie à l'aide de la fiche technique suivante :

Intitulé : Smoothie exotique			***4 bouteilles de 250ml***
Produits	**Unité**	**Quantité**	Progression
Mangue	Pièce	1	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
Banane	Pièce	2	
Kiwi vert	Pièce	1	
Fruits de la passion	Pièce	2	
Citron	Pièce	1	
Crème liquide	L	0.250	
Lait demi écrémé	L	0.250	