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 1 : ÉCRITE

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PREPARATION DES FRUITS ET LEGUMES

DOSSIER SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 6

A l'issue de l'épreuve, le candidat remettra aux surveillants l'intégralité du sujet.

Le dossier réponse sera agrafé dans une copie double anonymée.

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 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

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 achète principalement auprès des producteurs locaux tout en respectant la saisonnalité des produits.

1. **Citer** deux types de circuits de distribution.

- ……
- ……

Nous sommes en octobre. Monsieur BOUCHER, privilégiant la saisonnalité des produits, vous demande de l'aider à faire la sélection des produits correspondants.

2. **Cocher** les fruits frais ou secs de saison à proposer aux clients, au mois d'octobre, dans la région de Metz.

Fruits	Sélection
Cerise	
Pomme	
Pêche	
Poire	
Abricot	
Raisin	
Noisette	
Noix	
Fraise	
Brugnon	
Melon	
Châtaigne	

Monsieur BOUCHER souhaite proposer à ses clients, les haricots verts sous toutes leurs formes de conservation. Afin de réaliser ce projet, il vous demande d'identifier les gammes, en fonction de la présentation commerciale des produits, et de prévoir leur température de stockage.

3. **Reporter**, pour chaque gamme de produits, la présentation commerciale correspondante.

Haricots verts appertisés - Haricots verts surgelés - Haricots verts frais

Haricots verts cuits sous-vide - Haricots verts crus sous atmosphère contrôlée.

Gamme de produits	Présentation commerciale
1	
2	
3	
4	
5	

4. **Reporter** les gammes de produits 1, 2, 3, 4, 5 correspondantes aux températures ci-dessous.

Températures	Gamme de produits
+3°C à +8°C	
Température ambiante	
-18°C	
+3°C	

Monsieur BOUCHER accueille en formation un élève de troisième en stage de découverte. Il vous demande de lui expliquer ce qu'est la normalisation.

5. **Relier**, à l'aide de flèches tracées à la règle, les informations entre elles.

Couleur de l'étiquette	**Catégorie**	**Descriptif de la qualité**
JAUNE	**Extra**	Bonne qualité, légers défauts possibles
ROUGE	**I**	Qualité supérieure
VERTE	**II**	Qualité marchande, défauts d'aspect

Monsieur BOUCHER s'est absenté. Vous réceptionnez une livraison de pommes. Vous informez le stagiaire de la présence d'informations obligatoires devant être renseignées sur l'étiquette.

Document 1 :

EARL DARCHE **Tradition familiale depuis 1992** **PRODUCTEUR DE POMMES ET DE POIRES** 9 rue Emile Gallet **54400 LONGWY** **Tél. : 06 85 09 45 23** pommes.poiresdarche@gmail.com	**Origine France** **Meurthe et Moselle**	**Catégorie** **1**
	Produit : POMMES **Variété : GOLDEN DELICIOUS**	
	Calibre **75 / 80**	**Poids net Kilos:** **10 KGS**

6. **Reporter** les informations obligatoires inscrites sur l'étiquette (document 1).

Nature des informations obligatoires	Informations
Raison sociale	
Produit	
Normalisation	
Poids	
Origine	
Calibre	

Le stagiaire vous demande si la normalisation de la qualité des produits tient compte des qualités gustatives de ceux-ci.

7. **Cocher** la bonne réponse : ☐ oui ☐ non

8. **Justifier** votre choix :

……
……

Monsieur BOUCHER vous demande de séparer, lors du stockage, les fruits climactériques et non-climactériques.

9. **Identifier,** à l'aide d'une croix, les fruits climactériques.

Fruits	Climactériques
Banane	
Orange	
Pomme	
Raisin	
Pêche	
Fraise	
Abricot	
Pastèque	
Figue	
Cerise	

Monsieur BOUCHER a constaté que le lieu de stockage des pommes de terre n'est pas adapté car certaines d'entre elles verdissent ou germent.

10. **Indiquer,** à l'aide d'une croix, le local adapté au stockage des pommes de terre.

Local	Caractéristiques	Choix
Local A	Sec et très lumineux	
Local B	Humide et à l'abri de la lumière	
Local C	Humide et très lumineux	
Local D	Sec et à l'abri de la lumière	

11. **Justifier** le lieu de stockage choisi pour les pommes de terre.

……
……

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

……
……

13. **Citer** quatre variétés de pomme de terre.

- ……
- ……
- ……
- ……

Le 15 octobre, vous réalisez avec monsieur BOUCHER un inventaire des légumes présents en boutique et en réserve.

14. **Définir** un inventaire.

……..
……..

Monsieur BOUCHER vous demande d'analyser cet inventaire du 15 octobre. Voici les fiches d'inventaire :

Fiche d'inventaire n°1
Réf F 236 Concombre Pièce
Magasin : 20
Réserve : 8

Fiche d'inventaire n°5
Réf A 455 Pommes de terre kg
Magasin : 50
Réserve : 20

Fiche d'inventaire n°8
Réf C 332 Haricot vert frais kg
Magasin : 6
Réserve : 3

15. **Calculer**, en vous aidant des fiches d'inventaire ci-dessus, le stock réel au 15 octobre et les éventuels écarts (en + ou en -).

Légumes	Stock au 15 octobre	Stock théorique	Écart (en + ou en -)
Réf F 236		29	
Réf A 455		70	
Réf C 332		8	

Vous constatez que des écarts existent.

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

- ……
- ……
- ……

Monsieur BOUCHER vous demande de réaliser la fraîche découpe. Vous portez votre tenue professionnelle.

17. **Citer** deux Équipements de Protection Individuelle (EPI) à porter lors de la réalisation de la fraîche découpe.

- ……
- ……..

Monsieur BOUCHER vous demande de réaliser une salade de fruits avec notamment des bananes et des pommes. Vous constatez que les bananes brunissent lors de la découpe.

18. **Nommer** le phénomène chimique qui fait brunir les bananes.

……..

Dans un second temps, vous taillez les pommes.

19. **Proposer** trois méthodes qui permettent d'éviter ou de ralentir le brunissement.

- ……
- ……
- ……

Les fruits découpés sont stockés dans une vitrine réfrigérée. Celle-ci doit être préalablement nettoyée. Monsieur BOUCHER souhaite, vérifier vos connaissances en matière de pictogrammes de danger, présents sur les étiquettes de produits d'entretien.

20. **Identifier,** en l'entourant, le pictogramme signifiant « danger matière corrosive ».



L'abréviation D.D. est notée sur le protocole de nettoyage de la vitrine réfrigérée.

21. **Donner** la signification de cette abréviation.

…….....

Monsieur BOUCHER vous confie la fiche de consignes d'utilisation du produit d'entretien utilisé pour nettoyer la vitrine réfrigérée (**document 2**).

Document 2 :

NORMES

ACTIVITÉ BACTÉRICIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN1276	En présence de propreté	Pseudomonas aeruginosa Escherichiae coli Staphylococcus aureus Salmonella	5 min ± 10sec	20°C
EN13697	En présence de propreté	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae à la concentration de 50% Staphylococcus aureus	5 min	Entre 18 et 25°C

ACTIVITÉ FONGICIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN1650	En présence de saleté	Candida albicans Aspergillus niger	15 min ± 10sec	20°C
EN13697	En présence de saleté	Candida albicans Aspergillus brasiliensis	15 min	Entre 18 et 25°C

ACTIVITÉ VIRUCIDE :

Norme	Condition	Souches	Temps	Température
EN14476	En présence de propreté	Influenza virus type A H1N1	30 sec	20°C

Source : https://www.actalys.eu/img/cms/NORMES-FR-LIQ.png

22. **Citer**, à l'aide du document 2, la température d'utilisation du produit, afin d'éliminer les virus.

……..

Monsieur BOUCHER s'inquiète du fait que vous n'avez pas laissé agir suffisamment longtemps le produit pour nettoyer la vitrine. Il soupçonne la présence de ''candida albicans'' sur la vitrine. Vous recommencez en veillant à respecter le temps d'action.

23. **Préciser,** à l'aide du document 2, le temps d'action à respecter.

……

Monsieur BOUCHER vous rappelle que la vitrine réfrigérée que vous nettoyez, fonctionne à l'électricité.

24. **Citer** la consigne de sécurité à appliquer, impérativement, pour nettoyer la vitrine réfrigérée.

……