CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2024

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

Primeur

Session 2024

Code sujet **2406-CAP PR EP1** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

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

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

Exercice 3 — Réalisation d’un pesto pour accompagner les brochettes de légumes
1 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

Exercice 1

None points

Réalisation d'une corbeille de fruits pour un anniversaire

Question 1.

PDF source, p. 3

> Réaliser une corbeille, à l'aide des produits disponibles suivants, pour un anniversaire pour six personnes d'une valeur de 30 euros : 1 kg d'abricot, 1 mangue, 1 kg de banane, 0,5 kg de fraise, 3 kiwis, 0,25 kg de groseille et 3 pommes. Appliquer les normes d'hygiène en vigueur et porter un soin particulier à l'emballage et à la transportabilité de la corbeille.

Démarche de réalisation

1. **Préparer le poste.** Se laver soigneusement les mains, porter une tenue propre et nettoyer puis désinfecter le plan de travail et le matériel. Préparer une corbeille propre, stable et assez solide, ainsi qu'un habillage ou des contenants aptes au contact alimentaire.
2. **Contrôler et préparer les fruits.** Vérifier leur fraîcheur et écarter les fruits abîmés. Rincer les fruits à l'eau potable, sans produit ménager, puis les sécher soigneusement avant de les disposer. Manipuler délicatement les fraises et les groseilles, plus fragiles. Pour faciliter le transport et limiter l'écrasement, conserver les fruits entiers.
3. **Composer la corbeille.** Utiliser les quantités indiquées : 1 kg d'abricots, 1 mangue, 1 kg de bananes, 0,5 kg de fraises, 3 kiwis, 0,25 kg de groseilles et 3 pommes. Répartir les couleurs et les volumes harmonieusement. Placer les fruits les plus résistants en appui et éviter que les fruits lourds écrasent les fraises ou les groseilles. Installer ces fruits fragiles dans de petits contenants propres et stables.
4. **Emballer et assurer le transport.** Caler les fruits afin qu'ils ne roulent pas et ne s'écrasent pas. Vérifier que la corbeille reste équilibrée, que son fond supporte le contenu et que l'anse permet de la porter sans déformation. Protéger la composition avec un emballage propre et apte au contact alimentaire, fixé sans comprimer les fruits. La maintenir à l'abri des chocs, de la chaleur et du soleil.
5. **Vérifier la valeur.** Le sujet ne donne pas les prix de vente des fruits : on ne peut donc pas confirmer que les quantités prévues correspondent exactement à 30 euros. Calculer la valeur avec les prix du magasin et ajuster la composition avec l'accord du responsable si nécessaire. Le budget moyen visé est de 5 euros par personne, car $30 \div 6 = 5$.
6. **Terminer.** Évacuer les déchets, nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail, puis se laver les mains.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une corbeille équilibrée et transportable pour six personnes, composée avec les quantités disponibles indiquées : 1 kg d'abricots, 1 mangue, 1 kg de bananes, 0,5 kg de fraises, 3 kiwis, 0,25 kg de groseilles et 3 pommes. Les fruits sont contrôlés, propres et secs, les fruits fragiles sont protégés, et l'ensemble est calé et emballé sans être comprimé.

La valeur exacte de 30 euros ne peut pas être vérifiée sans les prix de vente. Il faut contrôler le total avec les prix du magasin. Cela correspond à un budget moyen de 5 euros par personne : $30 \div 6 = 5$.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Réalisation de brochettes de légumes à griller

Question 2.

PDF source, p. 3

> Réaliser 10 brochettes de légumes à griller à l'aide du panier fraîche découpe suivant, dont la fiche technique indique un nombre de personnes de 5 : 1 kg d'aubergine, 1 kg de courgette, 1 poivron de chaque couleur (rouge, vert et jaune) et 0,250 kg de champignons de Paris. Suivre la progression indiquée : mettre en place le poste de travail, laver les légumes, épépiner les poivrons, nettoyer les champignons, détailler les légumes et les champignons, monter les brochettes harmonieusement, gérer les déchets, puis stocker et étiqueter. Appliquer les normes d'hygiène en vigueur lors des préparations.

Méthode de réalisation et attendus pratiques

1. **Mettre en place le poste de travail.** Se laver les mains, porter une tenue propre et protéger les cheveux. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole du magasin. Préparer une planche et un couteau propres, un récipient alimentaire, les brochettes et un bac à déchets.
2. **Laver et préparer les légumes.** Vérifier leur fraîcheur et retirer les parties abîmées. Laver à l'eau potable l'aubergine, la courgette et les poivrons. Épépiner les poivrons et retirer leurs parties non consommables. Nettoyer les champignons et retirer leur partie terreuse, sans les laisser tremper.
3. **Détailler les légumes.** Couper les légumes en morceaux réguliers, adaptés à la cuisson sur une brochette. Adapter la découpe des champignons à leur taille. Garder les aliments propres séparés des déchets et éviter les contaminations croisées.
4. **Monter les 10 brochettes harmonieusement.** Répartir les morceaux d'aubergine, de courgette, de poivron rouge, vert et jaune, ainsi que les champignons, aussi régulièrement que possible entre les 10 brochettes. Alterner les légumes et les couleurs. Le sujet ne précise pas le nombre de morceaux à prévoir par brochette : il ne faut donc pas imposer une composition identique non vérifiable.
5. **Gérer les déchets et ranger.** Évacuer les déchets, puis nettoyer et désinfecter le poste et le matériel selon le protocole du magasin. Placer les brochettes dans un contenant alimentaire propre et fermé, puis les conserver au froid sans délai, à l'écart de tout produit susceptible de les contaminer.
6. **Étiqueter.** Inscrire la désignation « brochettes de légumes » et la date et l'heure de préparation. Ajouter les indications de conservation et de traçabilité demandées par le magasin. La durée de conservation n'étant pas fournie dans le sujet, appliquer celle prévue par le protocole du magasin.

Quantités et rendement : le panier fournit 1 kg d'aubergine, 1 kg de courgette, 1 poivron de chaque couleur et 0,250 kg de champignons de Paris. La fiche indique « Nombre de pers : 5 », mais ne précise pas combien de brochettes ce panier permet de confectionner. Il est donc impossible d'en déduire un facteur de multiplication ou une quantité exacte par brochette. Pour répondre à la consigne, réaliser 10 brochettes avec les quantités indiquées et répartir les légumes aussi équitablement que possible.

Il s'agit des étapes et des critères attendus pour la réalisation pratique ; elles ne signifient pas que les brochettes ont été matériellement préparées ici.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : 10 brochettes de légumes crues, montées harmonieusement avec les quantités du panier : 1 kg d’aubergine, 1 kg de courgette, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 1 poivron jaune et 0,250 kg de champignons de Paris. Les brochettes sont préparées dans le respect de l’hygiène, placées dans un contenant propre et fermé, conservées au froid et étiquetées. La composition exacte de chaque brochette ne peut pas être fixée, car le sujet ne donne ni le rendement de la fiche pour 5 personnes ni le calibre des légumes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

None points

Réalisation d’un pesto pour accompagner les brochettes de légumes

Question 3.

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

> Réaliser un pesto, à l’aide de la fiche technique suivante, pour accompagner les brochettes de légumes. La fiche indique un nombre de personnes de 5 et les ingrédients suivants : 2 bottes de basilic, 0,110 kg de parmesan, 0,025 L d’huile d’olive, 0,110 kg de pignon de pin, 2 gousses d’ail, sel et poivre (P.M.). Suivre la progression indiquée : mettre en place le poste de travail, laver le basilic, éplucher et dégermer l’ail, mixer les ingrédients dans un blender avec l’huile d’olive, puis rectifier l’assaisonnement avec sel et poivre. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur lors des préparations.

Préparation à réaliser — fiche technique pour 5 personnes. Respecter les quantités indiquées : 2 bottes de basilic, 0,110 kg de parmesan, 0,025 L d’huile d’olive, 0,110 kg de pignons de pin, 2 gousses d’ail, sel et poivre P.M. (« pour mémoire », en quantité adaptée). La fiche ne donne pas de quantité chiffrée pour le sel et le poivre : les ajouter progressivement et rectifier après dégustation.

1. **Mettre en place le poste de travail.** Se laver les mains, porter une tenue propre, nettoyer et désinfecter le plan de travail selon les consignes de l’établissement. Vérifier que le blender et les ustensiles sont propres et en bon état.
2. **Laver le basilic.** Écarter les feuilles abîmées, laver le basilic à l’eau potable, puis l’égoutter et le sécher avec du matériel propre.
3. **Préparer l’ail.** Éplucher les 2 gousses et retirer leur germe.
4. **Préparer les ingrédients.** Peser 0,110 kg de parmesan et 0,110 kg de pignons de pin, soit 110 g de chacun. Mesurer 0,025 L d’huile d’olive, soit 25 mL. La fiche ne précise pas la forme du parmesan : le détailler si nécessaire en morceaux adaptés au blender.
5. **Mixer.** Mettre le basilic, le parmesan, les pignons et l’ail dans le blender. Ajouter l’huile d’olive et mixer jusqu’à obtenir une préparation homogène. Arrêter le blender avant toute intervention à l’intérieur ; si nécessaire, racler les parois avec un ustensile propre lorsque l’appareil est arrêté.
6. **Rectifier l’assaisonnement et stocker.** Ajouter progressivement le sel et le poivre, goûter avec un ustensile propre et ajuster. Transvaser le pesto dans un récipient propre, couvrir, identifier le produit et le conserver au froid selon les consignes de l’établissement. Éviter les contaminations croisées, puis nettoyer et ranger le poste et gérer les déchets.

Le parmesan contient du lait. Les pignons peuvent également provoquer des réactions allergiques : vérifier les informations du produit et appliquer la procédure d’information sur les allergènes de l’établissement. La fiche indique une recette pour 5 personnes, mais ne précise ni le rendement ni la quantité de pesto par brochette.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** un pesto homogène, assaisonné après dégustation, conditionné dans un récipient propre et identifié, puis conservé au froid selon les consignes de l’établissement. Pour 5 personnes, utiliser 2 bottes de basilic, 110 g de parmesan, 25 mL d’huile d’olive, 110 g de pignons de pin, 2 gousses d’ail, du sel et du poivre P.M. La préparation effective doit être réalisée au poste de travail ; cette réponse en décrit la méthode et les attendus.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/2406-cap_pr_ep1_-_phase_2_atelier_2.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.