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** 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 1 — Réception et stockage des fruits et légumes
4 réponses • PDF source, p. 3

« 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

Atelier 1

None points

Réception et stockage des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> À l'aide du bon de livraison suivant, réceptionner la palette de fruits et légumes en provenance de votre fournisseur.

Démarche de réception : préparer une zone propre, dégagée et adaptée à la réception. Vérifier que la livraison est destinée au magasin, puis comparer les produits au bon de livraison. Observer l'état de la palette et des colis : stabilité, propreté, absence de colis écrasés ou mouillés, de nuisibles et d'odeur anormale. Pour les produits qui doivent rester au froid, veiller à ne pas rompre la chaîne du froid et suivre les consignes du magasin.

Décharger avec un matériel adapté et en sécurité : vérifier la stabilité de la charge, utiliser un équipement de manutention si nécessaire et éviter de porter seul une charge trop lourde. Protéger les produits des chocs, du soleil et des souillures. Compter ou peser les produits, contrôler leur qualité, puis les orienter rapidement vers leur zone de stockage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La palette doit être réceptionnée après vérification du bon de livraison, de l'état de la palette et des colis, des quantités et de la qualité. Le sujet ne décrit pas l'état réel de la palette ni une réception effectivement réalisée : on ne peut donc pas conclure qu'elle est conforme ou qu'elle présente une anomalie.

Question 2.

PDF source, p. 3

> À l'aide du bon de livraison suivant, contrôler les quantités et la qualité des fruits et légumes.

Méthode : compter les pièces, bottes, sachets et barquettes, et peser les produits indiqués en kilogrammes. Comparer chaque quantité réellement reçue à celle inscrite au bon. Pour les barquettes, vérifier le nombre de contenants et, si nécessaire, leur poids net. Contrôler la qualité en examinant les produits et les emballages : fraîcheur et maturité adaptées, aspect et couleur normaux, absence de pourriture, moisissure, flétrissement, parasites, meurtrissure importante, humidité ou odeur anormale.

Les quantités de référence à vérifier sont celles-ci :

FormaV - document d'entraînement non officiel

Désignation	Quantité indiquée au bon de livraison
Abricot	10 kg
Mangue	12 pièces
Banane	10 kg
Fraise barquette 0.250 kg	10 barquettes, soit 2.5 kg
Kiwi	24 pièces
Groseille barquette 0.125 kg	12 barquettes, soit 1.5 kg
Pomme golden	4 kg
Ananas	6 pièces
Melon	6 pièces
Aubergine	5 kg
Courgette	5 kg
Poivron sachet 3 couleurs	9 sachets
Champignon de Paris 0.250 kg	6 barquettes ou 1.5 kg
Persil	12 bottes
Ail rose	3 kg

Les poids annoncés pour les fraises, les groseilles et les champignons correspondent bien aux nombres de barquettes indiqués. Cela vérifie la cohérence des chiffres sur le bon, mais pas la livraison réelle.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour conclure à la conformité, il faut effectuer le comptage, la pesée et le contrôle visuel sur les produits reçus. Le bon donne les quantités de référence, mais ne fournit pas les quantités réellement livrées ni l'état réel des fruits et légumes : il ne permet donc pas, à lui seul, de déclarer la livraison conforme ou non conforme.

Question 3.

PDF source, p. 3

> À l'aide du bon de livraison suivant, indiquer sur le bon de livraison les anomalies détectées.

Renseignement du bon : écrire dans la zone « Commentaires et notifications » chaque anomalie réellement constatée, de façon précise et factuelle : produit concerné, quantité prévue, quantité reçue ou poids constaté, nature du défaut et nombre de colis concernés. Par exemple, en cas de manque, indiquer la quantité attendue et celle reçue ; en cas de produit abîmé, décrire le défaut et préciser la quantité concernée. Ne pas inscrire une anomalie supposée.

Signaler l'écart au responsable et au livreur selon la procédure du magasin. Inscrire les réserves sur le bon avant de signer. Compléter la date et signer après les contrôles, conformément aux consignes de l'établissement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le bon fourni ne contient aucun résultat de contrôle : aucune anomalie réelle ne peut donc être affirmée. Si les contrôles ne révèlent aucun écart, ne pas inventer de réserve. Si un écart est constaté, le noter précisément dans « Commentaires et notifications », puis compléter la date et signer après le contrôle.

Question 4.

PDF source, p. 3

> À l'aide du bon de livraison suivant, stocker les produits en fonction de leur nature ou état.

Principe : ranger rapidement les produits dans un local propre, selon leur nature, leur état de maturité et les consignes de stockage du magasin. Les températures des locaux ne sont pas indiquées dans le sujet : il ne faut pas en inventer. Maintenir au froid les produits qui le nécessitent, sans exposer les produits sensibles au froid à une température trop basse. Ne pas poser les marchandises directement au sol ; protéger les produits des chocs, des souillures et de l'humidité inadaptée.

Produits du bon	Rangement conseillé
Fraises, groseilles, champignons de Paris	Zone réfrigérée adaptée à ces produits frais. Protéger les barquettes des écrasements ; garder les champignons au sec.
Persil	Zone fraîche adaptée, en protégeant les bottes du dessèchement et de l'écrasement.
Abricots, kiwis, pommes golden	Zone adaptée à leur maturité. Surveiller leur évolution et éviter de placer les produits sensibles à proximité de fruits producteurs d'éthylène, notamment les pommes, si cela risque d'accélérer leur mûrissement.
Melons	Rangement selon leur maturité et les consignes du magasin ; éviter les chocs. Si un melon est découpé, le protéger et le conserver au froid.
Bananes, mangues, ananas	Zone adaptée aux fruits tropicaux, à l'écart d'un froid excessif. Éviter de les écraser et surveiller leur maturité.
Aubergines, courgettes, poivrons	Zone adaptée à ces légumes sensibles au froid ; éviter les températures trop basses et les chocs. Garder les sachets propres et intacts.
Ail rose	Endroit sec, frais et bien ventilé, à l'abri de l'humidité.

Appliquer la rotation des stocks : placer les produits les plus anciens ou les plus mûrs de façon à les utiliser en premier. Séparer les produits dégradés des produits sains et respecter les consignes d'hygiène du magasin.

RÉPONSE À RETENIR

Ranger les produits selon leur nature et leur état : produits frais et fragiles dans une zone réfrigérée adaptée, fruits tropicaux et légumes sensibles au froid à l'abri d'un froid excessif, et ail dans un endroit sec et ventilé. Protéger les produits des chocs et des contaminations, puis organiser la rotation des stocks. Comme les températures des locaux et la maturité réelle ne sont pas indiquées, suivre les consignes du magasin et adapter le rangement après observation des produits.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/2406-cap_pr_ep1_-_phase_2_atelier_1.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.