SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2024

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 2024

ÉPREUVE EP1 – PHASE 1 : ÉCRITE
APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

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.

Fraîch'bio	**Contexte professionnel** Vous êtes salarié(e) dans le magasin « **Fraîch'bio**», situé à Olivet dans le Loiret. Ce magasin est spécialisé dans la vente de fruits et légumes et d'autres produits frais issus de l'agriculture biologique. Monsieur Bernard, le responsable du magasin, vous confie la réception de la commande et la préparation d'une fraîche découpe.

Fiche de présentation de l'entreprise

Raison Sociale	Fraîch'bio
Activité	Vente de fruits, légumes et produits bio
Siège social	17 Place de la mairie 45160 OLIVET
Contact	Tél : 02 38 63 49 XX Email : fraîchbio@orange.fr
Année de création	Immatriculée le 31/5/2012
Statut juridique	S.À.R.L au capital de 19000,00 €
N° SIRET	80999540000029
Jours d'ouverture	Tous les jours sauf dimanche
Effectif	6 salariés

Ce matin, monsieur Bernard vous charge de réceptionner la commande du grossiste **« P. Fraîcheur »,** et de vérifier la température dans l'enceinte du camion.

1. **Relever**, sur **l'annexe 1,** les anomalies de la livraison, à l'aide du bon de commande (document 1), du bon de livraison **(document 2**) et de la fiche de contrôle de température **(document 3).**

Document 1	**Bon de commande**

BON DE COMMANDE

Commande N°210 du 22 mai

Fournisseur :

"P. fraîcheur"
18, rue des Maraîchers
94150 RUNGIS

Date d'expédition : 29 mai

Mode d'expédition : par route

Mode de paiement : à 30 jours fin de mois

Fraîch'bio
17 Place de la Mairie
45160 OLIVET
☎: 02 38 63 49 XX
Email: Fraîchbio@orange.fr

RCS B 809 995 400

Référence	**Désignation**	**Quantité**
LE1235	Batavia Bio en sachet	36 pièces
LE2135	Carotte nouvelle lavée bio en sachet	20 kg
LE1232	Courgette bio	24 kg
LE2137	Haricot vert fin bio barquette 500 g	30 pièces
LE4562	Champignon blanc bio 500 g	25 pièces
FR4565	Cerises Bio	1 kg
FR1430	Fraises Mara des bois	3 kg
FR3210	Citrons vert Bio	12 pièces

Signature du responsable :

Document 2	Bon de livraison

P.fraîcheur
18 rue des maraîchers
94150 Rungis
P.fraîcheur@yahoo.fr
Tel : 02.38.58.9796

BON DE LIVRAISON

n° 357 du 29 mai

Commande 210 du 22 mai

Mode d'expédition : par route

Colis préparé par M. BAILLON

Fraîch'bio

17, Place de la mairie

45160 OLIVET

Référence	Désignation	Quantité
LE1235	Batavia Bio en sachet	20 pièces
LE2135	Carotte nouvelle lavée bio en sachet	20 kg
LE1232	Courgette bio	24 kg
LE2137	Haricot vert fin bio barquette 250 g	30 pièces
LE4562	Champignon blanc bio 500 g	25 pièces
FR4567	Cerises Burlat Bio	1 kg
FR1430	Fraises Gariguettes	3 kg
FR4444	Citrons verts Bio	12 pièces

Pris livraison le 29 mai

Signature



Observations

Document 3	Le contrôle de température à la réception

Contrôle de température à la réception

Fraîch'bio
17 place de la mairie,
45160 Olivet

Dénomination Fournisseur	Date	Produits (bon de livraison)	Température relevée dans l'enceinte du camion	Conformité	Signature du fournisseur
P.Fraîcheur	22 /05	Fruits et légumes Commande N°210	+15°C	NS	

Signature du responsable réception :

S - satisfaisant
NS - non satisfaisant (remplir la fiche de produit non conforme)

Rappel des températures attendues : +4° C à +8° C pour les fruits et légumes frais / -18° C pour les fruits et légumes surgelés

(Source : document de l'auteur)

Annexe 1	Tableau d'anomalies

	Anomalie(s) constatée(s)	Les produits attendus
Bon de livraison		
Contrôle de la température		

Les sachets de batavia bio et les carottes doivent répondre à un étiquetage normalisé. Les dates de péremption font partie de cet étiquetage

2. **Donner** la signification des termes suivants :

- **DLC** :……

- **DDM** :……...

3. **Spécifier** le type de date de péremption indiqué sur les sachets de batavia.

- ……..

4. **Identifier,** en cochant sur **l'annexe 2**, la ou les démarche(s) à effectuer pendant la vérification de la livraison et du stockage.

Annexe 2	**Les démarches pendant vérification d'une livraison et stockage**

Fraîch'bio **DEVOIRS DU RÉCEPTIONNAIRE**	***Cocher** la ou les démarches à faire pendant la vérification et stockage des marchandises*
Ne pas mettre en stock un article tant que vous avez un doute sur sa qualité.	
Ranger dans le magasin un carton ou une caisse dont le contenu n'a pas été vérifié au préalable et jugé conforme.	
Déclarer toute anomalie liée à la quantité ou à la qualité des articles reçus sur le bon de réception.	
Déclarer honnêtement toute réception d'article supérieure à la quantité demandée et toute réception d'article non commandé par le magasin.	
Garder soigneusement tous les documents pouvant servir de preuve.	
Attendre les recommandations de votre responsable si vous constatez une anomalie.	
Toujours émettre en cas de nécessité des réserves sur le bon de livraison.	
Énoncer oralement au livreur les réserves sur la livraison.	

Vous constatez quelques fruits et légumes altérés lors de la livraison, à cause d'une température dans l'enceinte du camion trop importante

5. **Citer** deux altérations des fruits et légumes liées à une température de conservation trop élevée.

- ……
- ……

Pour compléter son assortiment de vente à emporter, monsieur Bernard a sélectionné quatre fruits (**document 4**).

*À partir du **document 4** et de vos compétences :*

6. **Nommer,** sur **l'annexe 3**, chaque fruit sélectionné et **indiquer** sa famille d'appartenance : *fruit rouge, fruit à pépin, agrume, fruit à noyau.*

Document 4	**Les familles de fruits**

Fruit N°1	**Fruit N°2**	**Fruit N°3**	**Fruit N°4**
			

(Source : www.pixabay.com

Annexe 3	**Classification des fruits**

N° des fruits sélectionnés	**Nom du fruit**	**Famille d'appartenance**
1		
2		
3		
4		

7. **Identifier**, sur **l'annexe 4**, les saveurs des fruits réceptionnés lors de la commande.

Annexe 4	**La perception sensorielle des fruits**

Fruit		
Saveur	•	•
Sens percevant la saveur	•	

8. **Citer** deux autres saveurs :

- ……
- ……

9. **Nommer,** dans **l'annexe 5**, cinq ustensiles et matériels nécessaires à l'élaboration de la fraîche découpe.

ANNEXE 5	**Ustensiles et matériels nécessaires à la fraîche découpe**

1 :	**2 :**	**3 :**
		
4 :	**5 :**	
		

10. Entourer, dans le **document 5**, deux protocoles d'hygiène à effectuer **pendant** le travail de découpe sur le poste de travail.

DOCUMENT 5	**Les protocoles d'hygiène**
	
	
	

Votre responsable envisage de modifier le mode d'approvisionnement de certains produits afin de privilégier les producteurs locaux.

11. Préciser, en cochant la bonne réponse, le circuit d'approvisionnement qui sera désormais utilisé par votre responsable.

□ **Circuit long** □ **circuit court** □ **circuit direct**

12. Citer deux avantages de travailler avec des producteurs locaux :

- **……**
- **……**