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 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.

SITUATION PROFESSIONNELLE

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.

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

Votre responsable, M. Bernard vous charge de réaliser trois préparations :

- Une corbeille de fruits
- Une fraîche découpe
- Un pesto

Vous appliquez 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 anniversaire pour six personnes d'une valeur de 30 euros.

Produits	Quantité
Abricot	1 KG
Mangue	1 pièce
Banane	1 KG
Fraise	0.5 KG
Kiwi	3 pièces
Groseille	0.25 KG
Pomme	3 pièces

2. **Réaliser** 10 brochettes de légumes à griller à l'aide du panier fraiche découpe suivant :

Fiche technique			
Intitulé : brochette de légumes			Nombre de pers : 5
Panier de Produits	**unité**	**Quantité**	**Progression**
Aubergine	KG	1	• 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 • Stocker et étiqueter
Courgette	KG	1	
Poivron (rouge, vert, jaune)	Pièce	1 de chaque couleur	
Champignon de paris	KG	0.250	

3. **Réaliser** un pesto, à l'aide de la fiche technique suivante, pour accompagner les

brochettes de légumes :

Fiche technique	
Intitulé : Pesto	Nombre de pers : 5

Panier de Produits	unité	Quantité	Progression
Basilic	Botte	2	• 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 • Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre
Parmesan	KG	0.110	
Huile d'olive	L	0.025	
Pignon de pin	KG	0.110	
Ail	gousses	2	
Sel poivre		P.M.	