CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2025

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 2025

Code sujet **25-CAP-PR-EP1-MEAG1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes
29 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

« 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

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Relier, sur l'annexe 1, le matériel de manutention adapté à chaque situation : un transpalette manuel, un chariot desserte inox, un diable et un conteneur isotherme ; livrer une commande de préparations fraîches pour le buffet d'un mariage, décharger et transporter une palette, transporter des cartons, transporter au rayon fraîche découpe dix bols de salade.

On choisit chaque matériel selon sa fonction : le transpalette est adapté aux palettes, le diable aux cartons, le conteneur isotherme protège les préparations lors d'une livraison et le chariot desserte permet de déplacer des contenants jusqu'au rayon.

RÉPONSE À RETENIR

Correspondances :

- Transpalette manuel → décharger et transporter une palette.
- Chariot desserte inox → transporter au rayon fraîche découpe dix bols de salade.
- Diable → transporter des cartons.
- Conteneur isotherme → livrer une commande de préparations fraîches pour le buffet d'un mariage.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Marquer d'une croix sur l'annexe 2 si l'affirmation « 80 % des Français consomment des fruits et légumes tous les jours » est juste ou fausse.

Le document 1 précise que 53 % des personnes interrogées déclarent consommer des fruits et légumes quotidiennement. Ce chiffre n'est pas 80 %.

RÉPONSE À RETENIR

Faux.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Marquer d'une croix sur l'annexe 2 si l'affirmation « La majorité des Français est sensible aux fruits et légumes qui portent un signe officiel de qualité » est juste ou fausse.

Le document indique que plus de huit Français sur dix mentionnent au moins un logo ou label qui leur donne davantage confiance : cela correspond à une majorité sensible aux logos ou labels. Il ne précise toutefois pas que ces signes sont tous des signes officiels de qualité.

RÉPONSE À RETENIR

Vrai selon le rapprochement attendu avec l'information du document : la majorité accorde davantage de confiance à au moins un logo ou label. À noter que le document ne confirme pas explicitement le caractère officiel de ces signes.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Marquer d'une croix sur l'annexe 2 si l'affirmation « Les Français sont plus attentifs au respect de la saisonnalité des produits » est juste ou fausse.

Le document rapporte que 42 % des consommateurs achètent moins de produits qui ne sont pas de saison. Cela indique une attention accrue à la saisonnalité pour une part importante des consommateurs, sans signifier que la majorité a changé ses achats.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Vrai.**

Question 2.

PDF source, p. 4

> Marquer d'une croix sur l'annexe 2 si l'affirmation « La plupart des Français ont diminué leurs dépenses en fruits et légumes pour consommer plus de viande » est juste ou fausse.

Le document indique que 80 % des Français n'auraient pas diminué leurs dépenses en fruits et légumes. Il n'indique pas qu'ils auraient réduit ces dépenses pour acheter davantage de viande.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Faux.**

Question 3.

PDF source, p. 5

> Indiquer deux règles de sécurité à respecter lors de l'entretien d'un appareil électrique.

Pour éviter un démarrage accidentel et le risque d'électrocution, il faut mettre l'appareil hors tension avant de le nettoyer. Il faut aussi éviter que l'eau atteigne les éléments électriques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Éteindre l'appareil et le débrancher avant l'entretien.
> - Ne pas immerger l'appareil et ne pas mouiller la prise, le cordon ou les parties électriques ; travailler avec les mains sèches.

Question 4.

PDF source, p. 5

> Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : dégraissant.

La notice décrit un produit qui dégraisse, mais l'entretien demandé nécessite aussi une désinfection. Le choix adapté parmi les propositions est le détergent-désinfectant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Dégraissant : ne pas cocher.**

Question 4.

PDF source, p. 5

> Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : détergent-

FormaV - document d'entraînement non officiel

désinfectant.

Le presse-agrumes doit être nettoyé et désinfecté. Un détergent-désinfectant associe ces deux actions.

RÉPONSE À RETENIR

Détergent-désinfectant : cocher.

Question 4.

PDF source, p. 5

Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : agglutinant.

Un agglutinant n'est pas le produit destiné au nettoyage et à la désinfection du presse-agrumes.

RÉPONSE À RETENIR

Agglutinant : ne pas cocher.

Question 4.

PDF source, p. 5

Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : produit lessiviel.

Un produit lessiviel est destiné principalement au lavage du linge ; il ne convient pas à l'entretien de ce matériel.

RÉPONSE À RETENIR

Produit lessiviel : ne pas cocher.

Question 4.

PDF source, p. 5

Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : antiseptique.

Un antiseptique s'emploie sur des tissus vivants, par exemple la peau. Il ne s'agit pas du produit d'entretien adapté à l'appareil.

RÉPONSE À RETENIR

Antiseptique : ne pas cocher.

Question 4.

PDF source, p. 5

Cocher le type de produit adapté à l'entretien du presse-agrumes libre-service parmi les choix proposés : abrasif.

Un produit abrasif risque de rayer ou d'abîmer les surfaces du presse-agrumes et n'est pas adapté à son entretien.

RÉPONSE À RETENIR

Abrasif : ne pas cocher.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Relever, dans le document 2, la raison pour laquelle vous pouvez utiliser ce produit en particulier pour l'entretien du presse-agrumes libre-service.

La notice indique que le produit est conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Elle précise aussi qu'un rinçage est obligatoire après cette utilisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> On peut utiliser ce produit parce qu'il est conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. **Après son application, le rinçage est obligatoire.**

Question 6.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Identifier, dans le document 2, le spectre d'activité de ce produit.

La notice mentionne une activité bactéricide et une activité levuricide. Ce sont les activités indiquées pour ce produit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le produit est **bactéricide et levuricide**.

Question 7.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Renseigner le temps d'application pour une activité contre les Candida Albicans.

Pour l'activité levuricide sur *Candida albicans*, la notice indique un temps de contact de 15 minutes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Temps d'application : 15 minutes.**

Question 8.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

> Noter la DLU indiquée dans le document 2.

Dans la rubrique « Conditionnement », la notice donne la DLU par rapport à la date de fabrication.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DLU : 2 ans après fabrication.**

Question 8.

PDF source, p. 7

> Donner la signification de DLU, en indiquant le sens de chacune des lettres D, L et U.

La notice fournit une durée d'utilisation de deux ans après fabrication. L'abréviation DLU signifie « date limite d'utilisation ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

DLU signifie « date limite d'utilisation » : D = date ; L = limite ; U = utilisation.

Question 9.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 7

> Préciser le risque principal pour la clientèle si l'entretien du presse-agrumes libre-service est mal assuré.

Un entretien insuffisant peut laisser des micro-organismes sur l'appareil et contaminer le jus. Les clients risquent alors une maladie d'origine alimentaire.

RÉPONSE À RETENIR

Le risque principal est une **intoxication alimentaire** chez les clients, pouvant être liée à une contamination microbienne du jus ou de l'appareil.

Question 10.

PDF source, p. 7

> Cocher la bonne définition d'une TIAC parmi les choix proposés : « Une TIAC correspond à l'apparition d'au moins un cas similaire d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. »

Cette proposition ne retient qu'un seul cas. Or la définition proposée pour une TIAC exige au moins deux cas similaires liés à une même origine alimentaire.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher.

Question 10.

PDF source, p. 7

> Cocher la bonne définition d'une TIAC parmi les choix proposés : « Une TIAC correspond à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. »

Cette proposition mentionne au moins deux cas similaires et une même origine alimentaire : c'est la définition correcte parmi les choix proposés.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher cette définition : une TIAC correspond à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Question 10.

PDF source, p. 7

> Cocher la bonne définition d'une TIAC parmi les choix proposés : « Une TIAC correspond à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à au moins 2 origines alimentaires différentes. »

La définition demande une même origine alimentaire, et non plusieurs origines différentes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher.

Question 11.

PDF source, p. 8

Justifier, à l'aide des documents 3, 4 et 5, votre choix d'orange que l'on peut utiliser dans le presse-agrumes libre-service.

Le presse-agrumes accepte des fruits jusqu'à 85 mm de diamètre. Le calibre 5 correspond à un diamètre de 73 à 84 mm : toute cette plage respecte donc la limite de l'appareil. Le document 5 indique une teneur minimale en jus de 33 % pour les navels. Le choix des navels est ainsi justifié par leur teneur indiquée, et celui du calibre 5 par le diamètre compatible. Le panier peut contenir jusqu'à 4 kg de fruits, mais cette donnée ne détermine pas le calibre.

RÉPONSE À RETENIR

Je choisirais des **oranges du groupe des navels, calibre 5** : le calibre 5 correspond à un diamètre de 73 à 84 mm, donc inférieur à la limite de 85 mm du presse-agrumes, et les navels ont une teneur minimale en jus de 33 %.

Question 12.

PDF source, p. 9

Proposer quatre utilisations possibles du jus d'orange en cuisine.

Il faut proposer quatre usages culinaires différents du jus d'orange. Il peut servir dans des préparations salées ou sucrées.

RÉPONSE À RETENIR

- Préparer une sauce ou une vinaigrette parfumée à l'orange.
- Réaliser une marinade pour une viande ou un poisson.
- Parfumer un gâteau ou une autre préparation de pâtisserie.
- Préparer un sorbet ou une autre préparation glacée.

Question 13.

PDF source, p. 9

Sur l'annexe 3, nommer le légume représenté dans l'image en haut à gauche et le type de taillage utilisé.

L'image en haut à gauche montre un oignon découpé en fines lamelles, avec des rondelles visibles. Ce taillage correspond à un émincé.

RÉPONSE À RETENIR

Légume : oignon. **Type de taillage :** émincé.

Question 13.

PDF source, p. 9

Sur l'annexe 3, nommer le légume représenté dans l'image en haut au centre et le type de taillage utilisé.

L'image en haut au centre montre des rondelles de courgette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Légume : courgette. **Type de taillage :** en rondelles.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Sur l'annexe 3, nommer le légume représenté dans l'image en haut à droite et le type de taillage utilisé.

L'image en haut à droite montre des filaments fins de carotte obtenus par râpage.

RÉPONSE À RETENIR

Légume : carotte. **Type de taillage :** râpée.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Sur l'annexe 3, nommer le ou les légumes représentés dans l'image en bas à gauche et le type de taillage utilisé.

L'image en bas à gauche montre plusieurs légumes coupés en fins bâtonnets. Le taillage de l'ensemble est une julienne.

RÉPONSE À RETENIR

Légumes : mélange de légumes. **Type de taillage :** julienne.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Sur l'annexe 3, nommer le légume représenté dans l'image en bas au centre et le type de taillage utilisé.

L'image en bas au centre montre des morceaux rouges de betterave découpés en cubes.

RÉPONSE À RETENIR

Légume : betterave. **Type de taillage :** en dés.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Sur l'annexe 3, nommer le légume représenté dans l'image en bas à droite et le type de taillage utilisé.

L'image en bas à droite montre un chou-fleur séparé en petits bouquets.

RÉPONSE À RETENIR

Légume : chou-fleur. **Type de taillage :** en bouquets.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-pr-sujet_ep1_-_partie_e_crite.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.