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** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

## Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation et emballage d’une corbeille de fruits
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 2 — Réalisation d’une fraîche découpe de dips de légumes apéritifs
1 réponses • PDF source, p. 3

Exercice 3 — Réalisation d’une soupe de fruits frais
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 et emballage d’une corbeille de fruits

## Question Réalisation d’une corbeille

PDF source, p. 3

> Réaliser et emballer une corbeille de fruits pour un montant de 30 euros. 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 :** porter une tenue propre, attacher les cheveux si nécessaire et se laver soigneusement les mains. Nettoyer puis désinfecter le plan de travail et le matériel conformément aux consignes du magasin. Utiliser une corbeille et des protections propres, adaptées au contact avec les aliments.
2. **Choisir les fruits :** composer un assortiment varié selon les produits disponibles. Vérifier leur fraîcheur et écarter ceux qui sont abîmés, moisis ou souillés. Manipuler les fruits avec des mains propres et éviter les contaminations croisées.
3. **Atteindre le montant demandé :** utiliser les prix réellement affichés. Pour les fruits vendus au poids, peser les quantités choisies et calculer leur prix selon le tarif au kilogramme ; pour les fruits vendus à la pièce ou au lot, compter les unités et appliquer le prix affiché. Ajuster l’assortiment afin que le total soit de 30 euros, puis contrôler ce total. Le sujet ne fournit ni assortiment imposé ni tarifs : il ne permet donc pas de proposer un détail chiffré exact sans inventer de données.
4. **Composer la corbeille :** répartir les fruits harmonieusement et assurer la stabilité de l’ensemble. Placer les fruits les plus lourds et les moins fragiles au fond, puis les plus légers ou délicats au-dessus. Éviter de les comprimer et caler les espaces pour limiter les mouvements pendant le transport.
5. **Emballer et vérifier :** protéger la corbeille avec un emballage propre, bien fixé et adapté, sans écraser les fruits. Vérifier que la corbeille reste stable lorsqu’on la déplace prudemment, que les fruits ne roulent pas et que l’emballage ne gêne pas le transport. Contrôler une dernière fois le montant de 30 euros, puis remettre le poste en état.

Il s’agit des attendus et de la méthode pour l’épreuve pratique ; cette réponse ne prétend pas qu’une corbeille a été matériellement réalisée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une corbeille de fruits frais et non abîmés, composée harmonieusement, stable, correctement protégée et transportable, pour un montant total de 30 euros. Le détail exact des fruits et des prix doit être établi à partir des produits et tarifs effectivement disponibles en magasin, qui ne sont pas indiqués dans le sujet.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Exercice 2

**None points**

Réalisation d’une fraîche découpe de dips de légumes apéritifs

## Question Réalisation de la fraîche découpe

PDF source, p. 3

> À l’aide de la fiche technique, réaliser une fraîche découpe de dips de légumes conditionnés en barquette, pour l’apéritif. La fiche technique est prévue pour 6 barquettes et indique : 1/2 botte de carottes, 2 concombres, 1 botte de radis, 0,5 kg de tomates cerises et 1 sachet de poivrons. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur. Laver et éplucher les légumes ; détailler les carottes en bâtonnets ; épépiner le concombre et le détailler en bâtonnets ; épépiner les poivrons et les détailler en bâtonnets. Réaliser des « fleurs » de radis : ébouter la radicelle, fendre les radis sur les 2/3 de la longueur et les réserver dans l’eau froide pour qu’ils s’ouvrent. Laver les tomates cerises grappe, disposer harmonieusement les légumes dans les contenants et conditionner pour la vente.

**Méthode attendue — fiche prévue pour 6 barquettes.** Comme il s’agit d’une réalisation pratique, les étapes ci-dessous décrivent la méthode à appliquer et le résultat attendu ; elles ne prétendent pas que la préparation a été réellement effectuée.

1. **Préparer le poste et respecter l’hygiène.** Nettoyer et désinfecter le plan de travail, les ustensiles et les contenants selon le protocole du magasin. Se laver soigneusement les mains, porter une tenue propre et attacher les cheveux. Utiliser du matériel propre et écarter les légumes abîmés ou impropres à la vente. Limiter le temps passé hors du froid et suivre les consignes de conservation du magasin.
2. **Prévoir les quantités indiquées pour 6 barquettes :** 1/2 botte de carottes, 2 concombres, 1 botte de radis, 0,5 kg de tomates cerises et 1 sachet de poivrons. Ne pas modifier ces quantités.
3. **Laver et préparer les légumes.** Laver les légumes à l’eau potable et éplucher ceux qui doivent l’être. Détailler les carottes en bâtonnets réguliers. Épépiner les concombres, puis les détailler en bâtonnets. Épépiner les poivrons et les détailler en bâtonnets. Ébouter la radicelle des radis, les fendre sur les 2/3 de leur longueur sans détacher leur base, puis les réserver dans l’eau froide pour qu’ils s’ouvrent. Laver les tomates cerises sur grappe, comme le demande la fiche.
4. **Éviter les contaminations.** Ne pas remettre les légumes lavés et prêts à consommer en contact avec les déchets, les légumes non lavés ou une surface souillée. Se laver les mains après les opérations salissantes et nettoyer le poste au fur et à mesure. Égoutter les légumes avant de les disposer dans les barquettes.
5. **Présenter et conditionner.** Répartir harmonieusement les bâtonnets de carotte, de concombre et de poivron, les radis en fleurs et les tomates cerises dans les 6 contenants. Présenter les légumes de façon régulière et soignée, sans les écraser ni surcharger les contenants. Conditionner les barquettes pour la vente selon le matériel et les consignes du magasin, vérifier leur propreté et leur bon état, puis les remettre au froid selon ces consignes.

**Contrôle du résultat attendu :** les légumes sont propres et préparés selon la fiche ; les radis ont été réservés dans l’eau froide pour s’ouvrir ; les légumes sont répartis harmonieusement dans 6 barquettes conditionnées pour la vente.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**RÉPONSE À RETENIR**

Le résultat attendu est une fraîche découpe de dips de légumes apéritifs conditionnée en **6 barquettes**, avec les quantités de la fiche : **1/2 botte de carottes, 2 concombres, 1 botte de radis, 0,5 kg de tomates cerises et 1 sachet de poivrons**. Les carottes, les concombres et les poivrons sont détaillés en bâtonnets après les préparations indiquées ; les radis sont fendus sur les 2/3 de leur longueur et réservés dans l'eau froide pour s'ouvrir. Les légumes sont répartis harmonieusement dans les contenants, puis conditionnés pour la vente en respectant les consignes d'hygiène et de conservation du magasin.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Exercice 3

**None points**

Réalisation d’une soupe de fruits frais

## Question Réalisation d’une autre préparation

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

> À l’aide de la fiche technique, réaliser une soupe de fruits frais conditionnée en barquette, pour 4 portions. La fiche indique : 1 mangue avion, 2 oranges, 2 nectarines, 8 fraises et 4 barquettes. Appliquer les normes d’hygiène en vigueur. Suivre la progression de la fiche : laver et éplucher les mangues ; retirer le noyau et la détailler en cube ; laver et peler à vif les oranges et lever les segments ; mixer les cubes de mangue et les segments d’orange ; disposer le jus dans une barquette ; agrémenter de morceaux de nectarines et de quelques morceaux de fraises ; conditionner pour la vente.

### Démarche opératoire et attendus de réalisation

1. **Préparer le poste.** Se laver soigneusement les mains et mettre une tenue propre. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole de l’établissement. Préparer un couteau, une planche, un récipient adapté au mixage et les 4 barquettes propres. Organiser le poste pour éviter les contaminations croisées.
2. **Vérifier les quantités.** Prévoir 1 mangue avion, 2 oranges, 2 nectarines, 8 fraises et 4 barquettes. Trier les fruits et écarter ceux qui sont abîmés.
3. **Préparer les fruits destinés à la base.** Laver et éplucher la mangue, retirer son noyau et détailler sa chair en cubes. Laver les oranges, les peler à vif, puis lever les segments.
4. **Réaliser la soupe.** Mixer ensemble les cubes de mangue et les segments d’orange jusqu’à obtenir une préparation homogène.
5. **Préparer la garniture.** Laver les nectarines et les fraises. Retirer les noyaux des nectarines et couper leur chair en morceaux. Équeuter les fraises et les couper en morceaux adaptés à la dégustation.
6. **Répartir et garnir.** Répartir le jus aussi régulièrement que possible dans les 4 barquettes. Ajouter des morceaux de nectarine et de fraise dans chacune. À titre de répartition régulière, les 8 fraises peuvent être partagées à raison de 2 par barquette, puis coupées en morceaux.
7. **Conditionner pour la vente.** Fermer les barquettes proprement et vérifier leur fermeture. Les conserver au froid selon les consignes de l’établissement et nettoyer le poste après le travail.

Il s’agit d’une méthode et des attendus d’une réalisation pratique ; cela ne signifie pas que la préparation a été matériellement effectuée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** 4 barquettes de soupe de fruits frais préparées avec 1 mangue avion et 2 oranges mixées, puis garnies de morceaux de 2 nectarines et de 8 fraises. Le jus est réparti aussi régulièrement que possible entre les barquettes ; la préparation est conditionnée proprement et conservée au froid selon les consignes de l’établissement.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/25-cap-pr-ep1-meag1_-_atelier_2.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.