SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2025

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 2025

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 la totalité du dossier technique et réponse.
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 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous êtes apprenti(e) au sein du supermarché ABC MARKET situé à Maubeuge.

Vous êtes sous la responsabilité de madame BELKHACEM, cheffe du rayon fruits et légumes.

Raison sociale	ABC MARKET
Activité	Commerce de détail non spécialisé à prédominance alimentaire
Adresse	Boulevard de l'Europe, 59600 MAUBEUGE
Année de création	2010
Statut juridique	SÀRL
Téléphone	03 27 89 34 XX
Adresse courriel	contact@abcmarket.fr
Effectif	30 salariés



(Source de l'image : pixabay)

Plusieurs matériels de manutention sont disponibles dans les réserves du supermarché.

1. **Relier** le matériel de manutention adapté aux différentes situations, **annexe 1**.

Annexe 1 – Le choix du matériel de manutention

Matériel de manutention	
Un transpalette manuel 	•
Un chariot desserte inox 	•
Un diable 	•
Un conteneur isotherme 	•

	Situation
•	Livrer une commande de préparations fraiches pour le buffet d'un mariage
•	Décharger et transporter une palette
•	Transporter des cartons
•	Transporter au rayon fraiche découpe dix bols de salade

Vous consultez un article dans la presse professionnelle au sujet de l'évolution de la consommation des ménages **(document 1)**.

2. **Marquer** d'une croix sur **l'annexe 2**, si les affirmations sur la consommation de fruits et légumes sont justes ou fausses.

Document 1 - Fruits et légumes frais : la confiance ne faiblit pas



La confiance des français envers les fruits et légumes frais (F&L) ne faiblit pas. Selon le dernier baromètre réalisé par l'institut CSA Research pour FranceAgriMer et Interfel, elle est restée stable à 93 %.

Tout n'est cependant pas si simple. Seulement 53% des 1005 sondés ont déclaré consommer quotidiennement des F&L : c'est 6 points de moins que le baromètre de 2021. « Les Français ont modifié leurs habitudes d'achat, confirme l'institut CSA Research. 66% comparent davantage les prix en points de vente (ou entre les points de vente), 46% achètent moins de fruits et légumes avec label ou logos. ». S'ils en achètent moins, la confiance qui leur est accordée reste forte. Plus de huit Français sur dix mentionnent au moins un logo/label leur donnant davantage confiance dans les fruits et légumes. Autre modification notable de comportement dans les rayons : 42% achètent moins de produits qui ne sont pas de saison... et un sur trois reconnaît avoir mis moins de variétés de F&L dans son Caddie.

De manière plus globale, la filière constate toutefois avec intérêt que ses produits sont moins impactés que d'autres secteurs frais par la réduction déclarée des dépenses en matière d'alimentation : 80 % des Français ne les auraient en effet pas diminuées. Ils ne sont que 55 % dans le cas de la viande, et 65% dans celui du poisson.

(Source : https://www.lineaires.com/les-produits/fruits-et-legumes-frais-la-confiance-ne-faiblit-pas, mars 2023)

Annexe 2 – L'évolution de la consommation des fruits et légumes

	Vrai	Faux
• 80 % des français consomment des fruits et légumes tous les jours.		
• La majorité des français est sensible aux fruits et légumes qui portent un signe officiel de qualité.		
• Les français sont plus attentifs au respect de la saisonnalité des produits.		
• La plupart des français ont diminué leurs dépenses en fruits et légumes pour consommer plus de viande.		

Madame BELKHACEM vous demande d'entretenir le presse-agrumes libre-service. Vous devez le faire tout en respectant les règles de sécurité et d'hygiène.



Presse-agrumes libre-service

(Source : https://frucosol.com/fr/presse-agrumes/)

3. **Indiquer** deux règles de sécurité lors de l'entretien d'un appareil électrique.

- ……...

……...

- ……

……...

4. **Cocher** le type de produit adapté à l'entretien de ce type de matériel.

❑ Dégraissant	❑ Détergent-désinfectant
❑ Agglutinant	❑ Produit lessiviel
❑ Antiseptique	❑ Abrasif

Vous lisez la notice technique **(document 2)** du produit, pour l'entretien du presse-agrumes libre-service, et répondez aux questions en page suivante.

Document 2 – Notice technique

FICHE TECHNIQUE et Informations aux utilisateurs

Tél : 02 35 66 01 38 - Fax: 02 35 66 16 19

DÉSIGNATION : **DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE**

RÉFÉRENCE : 02.1800

I. DOMAINE D'APPLICATION

Spécialement élaboré pour nettoyer et désinfecter en une seule opération, les surfaces contaminées en restauration collective.

Fort pouvoir dégraissant grâce à ses agents alcalins, tensio-actifs et séquestrants qui émulsionnent les graisses alimentaires et neutralisent le calcaire.

Activité Bactéricide :

EN 1276 à 2% en conditions de saleté, pour un temps de contact 5 minutes,

Activité Levuricide :

EN 1650 à 2% sur Candida Albicans en conditions de saleté, pour un temps de contact de 15 minutes. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 19/12/13 et textes ultérieurs). Pour cette utilisation, un rinçage est obligatoire.

II. COMPOSITION

Produit spécifique à usage exclusivement industriel et professionnel (Usage biocide TP4)
Matières actives : Chlorure de Didecyldimethylammonium : 3% (m/m), Propane-2-ol : 1,5% (m/m)

Caractéristiques physico-chimiques :

Liquide limpide, incolore, odeurs caractéristiques. PH pur à 20°C :12,9+/-0,5

Densité à 20°C :1,02+/+0,02

III. MODE D'EMPLOI

En utilisation manuelle ou autolaveuse : 2%

En pulvérisation, de 1 à 5 volumes d'eau suivant le degré d'encrassement. Éliminer les résidus, appliquer la solution, laisser agir 5 ou 15 minutes.

IV. CONDITIONNEMENT

4 x 5L - DLU : 2 ans après fabrication

5. **Relever,** dans le **document 2**, la raison pour laquelle vous pouvez utiliser ce produit en particulier.

……....

……....

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

……....

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

……....

8. **Noter** la DLU et **donner** la signification de DLU.

- **Relevé de la DLU :** …….
- **D :** …… **L :** …… **U :** ……

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

……....

……....

10. **Cocher** la bonne définition d'une TIAC :

❑ 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.

❑ 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.

❑ 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.

Madame BELKHACEM vous demande de commander des oranges pour le presse-agrume en libre-service. Vous disposez de la fiche technique de l'appareil (**document 3**), du tableau des calibres **(document 4)** et du tableau des teneurs en jus **(document 5)**.

Document 3 – Données techniques

Données techniques	
Fruits par minute	25 fruits/min
Capacité du dispositif d'alimentation	6/7 fruits
Capacité du panier	4 Kg de fruits
Diamètre fruit	Jusqu'à 85 mm
Consommation	300 w

Document 4 – Tableau des calibres

Calibre	**Diamètre (en mm)**	**Poids moyen (en g)**	**Nombre de fruits (au Kg)**
0	92-110	-	2
1	87-100	-	2 à 3
2	84-96	-	3
3	81-92	-	3 à 4
4	77-88	-	4 à 5
5	73-84	-	5 à 6
6	70-80	-	6 à 7
7	67-76	-	7 à 8
8	64-73	-	8 à 10
9	62-70	-	10 à 13
10	60-68	-	13 à 20

Document 5 – Tableau des teneurs en jus

Variétés	**Teneur minimale en jus**
Oranges sanguines	30 %
Groupe des navels	33 %
Mosambi, Sathgudi, Pacitan	33 %

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

……....

……....

……....

……....

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

……....

……...

……....

……...

Vous préparez la fraîche découpe du rayon. Votre cheffe de rayon vous demande quels sont les taillages possibles pour la fraîche découpe.

13. Nommer, sur **l'annexe 3**, le(s) légume(s) présent(s) dans le rayon fraîche découpage et le type de taillage utilisé.

Annexe 3 – Les légumes en fraîche découpe et le type de taillage

		
Nom du légume : Type de taillage :	Nom du légume : Type de taillage :	Nom du légume : Type de taillage :
		
Nom des légumes : Type de taillage :	Nom du légume : Type de taillage :	Nom du légume : Type de taillage :