CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2026

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

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes – partie pratique

Session 2026

Code sujet **26-CAP-PR-EP1AB-ME1** 2 heures

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Prestation N°1 — Confection d’une corbeille de fruits pour une naissance
1 réponses • PDF source, p. 3

Prestation N°2 — Réalisation de quatre barquettes de dips de légumes accompagnés d’une sauce
1 réponses • PDF source, p. 3

Prestation N°3 — Détail d’un chou blanc pour une commercialisation en moitié
1 réponses • PDF source, p. 3

« 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

Prestation N°1

None points

Confection d’une corbeille de fruits pour une naissance

Question Prestation N°1

PDF source, p. 3

> Confectionner une corbeille de fruits pour 2 personnes, dans le contenant mis à disposition, à l’occasion de la naissance d’Antoine né le 1er juin. Produits et quantités : abricots, 500 g ; mangues, 1 pièce ; bananes, 1 kg ; pommes, 1 kg ; fraises, 1 barquette.

Démarche de réalisation

1. **Préparer le poste et le contenant :** se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel. Vérifier que le contenant mis à disposition est propre, sec, stable et adapté à la présentation des fruits.
2. **Contrôler les fruits :** vérifier leur fraîcheur et leur état, puis écarter ceux qui sont abîmés. Préparer les quantités indiquées : 500 g d’abricots, 1 mangue, 1 kg de bananes, 1 kg de pommes et 1 barquette de fraises.
3. **Nettoyer et sécher :** rincer délicatement les fruits à l’eau potable et les sécher soigneusement avec un matériel propre. Manipuler les fraises avec précaution pour ne pas les écraser. Des fruits bien secs se présentent mieux et évitent de mouiller le contenant.
4. **Composer la corbeille :** répartir les fruits de façon équilibrée et stable, en plaçant les fruits les plus fermes et les plus lourds en dessous et les fraises et autres fruits fragiles au-dessus. Éviter de les comprimer. Soigner la présentation pour l’occasion, sans ajouter d’éléments qui ne sont pas fournis.
5. **Contrôler et terminer :** vérifier que la corbeille est propre, stable et présentable, puis la conserver dans des conditions adaptées jusqu’à sa remise. Nettoyer et ranger le poste de travail.

La prestation consiste à réaliser une corbeille pour deux personnes avec les quantités fournies. Aucune conversion en portions ni découpe des fruits n’est demandée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Résultat attendu :** une corbeille de fruits propre, stable et soigneusement présentée dans le contenant mis à disposition, pour deux personnes et à l’occasion de la naissance d’Antoine, né le 1er juin. Elle comprend 500 g d’abricots, 1 mangue, 1 kg de bananes, 1 kg de pommes et 1 barquette de fraises. Les fruits sont contrôlés, rincés et séchés avec soin, et les plus fragiles ne sont pas écrasés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Prestation N°2

None points

Réalisation de quatre barquettes de dips de légumes accompagnés d'une sauce

Question Prestation N°2

PDF source, p. 3

> Réaliser quatre barquettes de dips de légumes accompagnés d'une sauce, à l'aide de la mercuriale suivante : carottes, 1 kg ; radis rose, 1 botte ; courgettes, 1 kg ; crème épaisse, 0,250 kg ; moutarde à l'ancienne, 1 pot ; verrines jetables et barquettes bois, 4 pièces ; sel / poivre, PM.

Démarche et méthode de réalisation — Prestation N°2. Il s'agit de préparer quatre portions de légumes crus à tremper dans une sauce, en utilisant les quantités indiquées par la mercuriale.

1. **Préparer le poste et le matériel :** se laver les mains, nettoyer et désinfecter le plan de travail et le matériel selon le protocole du magasin. Prévoir notamment une planche propre, un couteau, un économe, une passoire et un récipient propre pour préparer la sauce. Séparer le matériel propre de ce qui a servi aux légumes non lavés.
2. **Trier et laver les légumes :** retirer les parties abîmées. Rincer soigneusement les carottes, les radis roses et les courgettes à l'eau potable, puis les égoutter. Éplucher les carottes. Pour les courgettes, retirer les extrémités ; la peau peut être conservée si elle est saine et propre. Retirer les fanes et les radicelles des radis, puis les relaver si nécessaire.
3. **Tailler :** couper les carottes et les courgettes en bâtonnets de taille régulière, faciles à saisir et à tremper. Laisser les petits radis entiers ; couper les plus gros en deux si cela facilite leur dégustation. Garder les trois sortes de légumes séparées pour une présentation nette. Utiliser des mains et des ustensiles propres pour manipuler les légumes prêts à consommer.
4. **Préparer la sauce :** placer les 0,250 kg de crème épaisse dans un récipient propre. Incorporer progressivement la moutarde à l'ancienne, dont la quantité n'est pas précisée par le sujet, puis assaisonner avec le sel et le poivre « PM » (pour mémoire, selon le besoin). Goûter avec un ustensile propre et ajuster progressivement l'assaisonnement. Ne pas inventer de masse de moutarde ni de quantité de sel ou de poivre.
5. **Répartir et présenter :** répartir les légumes utilisables en quatre portions aussi équilibrées que possible après parage. Présenter les bâtonnets et les radis de manière ordonnée et placer la sauce séparément dans un contenant adapté, afin que les légumes restent secs et que chacun puisse les tremper.
6. **Conditionner et conserver :** la mercuriale mentionne « Verrines jetables et barquettes bois : 4 pièces », sans donner le nombre de verrines et celui de barquettes. Il faut donc vérifier la répartition des quatre pièces et le conditionnement souhaité auprès de la responsable avant de fermer les portions. Maintenir les préparations au froid selon le protocole du magasin jusqu'au service et les protéger de toute contamination.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : quatre portions de dips de carottes, de courgettes et de radis roses, accompagnées d'une sauce à base de 0,250 kg de crème épaisse, de moutarde à l'ancienne et d'un assaisonnement sel/poivre selon le besoin. Les légumes sont lavés, taillés en morceaux faciles à saisir et présentés proprement ; la sauce est servie à part.

La quantité de moutarde et la répartition des « 4 pièces » entre verrines jetables et barquettes en bois ne sont pas précisées. Il faut faire confirmer ces éléments par madame VOSTI avant le conditionnement, plutôt que de supposer un nombre de contenants de chaque type.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Prestation N°3

None points

Détail d’un chou blanc pour une commercialisation en moitié

Question Prestation N°3

PDF source, p. 3

> Détailler un chou blanc pour une commercialisation en moitié en respectant les règles d’hygiène en vigueur.

Méthode de réalisation et règles d’hygiène

1. Se laver soigneusement les mains. Nettoyer et désinfecter le plan de travail, la planche et le couteau selon les consignes d’utilisation des produits employés. Utiliser du matériel propre, stable et adapté.
2. Examiner le chou et retirer les feuilles extérieures abîmées ou souillées. Si un rinçage est nécessaire, le faire à l’eau potable, sans détergent, puis égoutter et sécher le chou avec du matériel propre.
3. Poser le chou de façon stable sur la planche. Avec un couteau adapté, le couper en deux dans le sens de la longueur, en passant par le cœur, afin d’obtenir deux moitiés aussi régulières que possible. Une coupe nette traversant le cœur permet de conserver les feuilles maintenues.
4. Manipuler les moitiés avec du matériel propre et éviter que la face coupée entre en contact avec une surface ou des mains souillées.
5. Protéger chaque moitié avec un emballage alimentaire propre et adapté, puis la conserver au froid jusqu’à sa commercialisation, en respectant les consignes d’hygiène du magasin.
6. Après la découpe, nettoyer et désinfecter le matériel et le plan de travail.

Cette réponse décrit la méthode à appliquer lors de la prestation pratique ; elle ne prétend pas que le chou a été effectivement découpé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le chou blanc est partagé en **deux moitiés** par une coupe longitudinale nette passant par le cœur. Les moitiés sont manipulées proprement, protégées avec un emballage alimentaire adapté et conservées au froid jusqu’à leur commercialisation.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-pr-ep1ab-me1_-_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.