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

Session 2026

Code sujet **26-CAP-PR-EP1AB-ME1** 30 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 1 — Réception et stockage des fruits et légumes
2 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

Atelier 1

None points

Réception et stockage des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Madame VOSTI vous demande de réceptionner et de contrôler la livraison du jour à l'aide du bon de livraison. Renseigner la ligne « observations » si nécessaire.

Le bon de livraison présente les produits et les quantités attendues. Il ne fournit pas les résultats du contrôle des marchandises réellement livrées : on ne peut donc ni déclarer la livraison conforme, ni inventer un manquant ou un produit abîmé.

À la réception, je compare les produits et les quantités reçues à chaque ligne du bon. Je contrôle aussi l'état des produits et des emballages, leur fraîcheur et leur propreté, ainsi que les conditions de transport et les informations d'identification utiles, notamment pour les produits annoncés BIO. Je signale tout écart au fournisseur et le note précisément sur le bon avant de signer.

Si le contrôle réel ne révèle aucune anomalie, la mention « RAS » peut être inscrite dans « observations » ; la ligne peut aussi rester vide. Je ne signe qu'après avoir effectué le contrôle. Si un écart est constaté, je note le produit concerné, la quantité réellement reçue et la nature de l'écart.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Avec les seules données du sujet :** aucune anomalie n'est indiquée et aucun contrôle réel n'est décrit. Il ne faut donc pas inscrire une anomalie ni affirmer que la livraison est conforme. Après contrôle, inscrire « RAS » ou laisser « observations » vide si tout est conforme ; sinon, décrire précisément l'écart avant de signer.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Ranger et stocker les produits indiqués sur le bon de livraison comme il se doit.

Après le contrôle, je range rapidement les produits dans des zones propres et adaptées à leurs besoins. Je suis les consignes du fournisseur et les températures effectivement prévues pour les équipements du magasin : le sujet ne donne pas de températures, je n'en invente donc pas. Je garde les produits hors du sol, les protège des souillures, évite de les écraser ou de les entasser et laisse circuler l'air lorsque le stockage le permet.

Je sépare les produits qui demandent des conditions différentes. Je maintiens les pommes à distance des produits sensibles à l'éthylène, par exemple des salades et des carottes. Je surveille la maturité des bananes et des mangues et les éloigne des produits sensibles à l'éthylène. Je sépare les pommes de terre des oignons. Enfin, j'applique la rotation des stocks : les produits les plus anciens ou à écouler en premier sont placés devant, en tenant compte de leur état et de leur maturité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Rangement adapté des produits du bon de livraison

- **Zone réfrigérée adaptée aux produits fragiles :** asperges vertes en bottes (6 bottes), carottes en bottes (6 kg), champignons de Paris (2 kg), choux blancs (6 pièces), fraises en barquettes de 250 g (10 pièces), radis roses en bottes (8 bottes) et salades feuille de chêne (8 pièces). Les produits fragiles sont rangés sans être tassés. Les salades et les carottes sont tenues à l'écart des pommes.
- **Zone fraîche adaptée, sans froid excessif :** citrons verts en filet (3 kg), courgettes BIO (6 kg), pommes Granny Smith (6 kg) et abricots (5 kg). Je respecte les conditions propres à chaque produit et l'état de maturité des abricots. Je ne place pas les courgettes dans une zone trop froide ; les pommes sont séparées des produits sensibles à l'éthylène.
- **Zone tempérée, à l'abri du froid excessif :** bananes BIO (10 kg) et mangues avion (12 pièces). Je surveille leur maturation et les éloigne des produits sensibles à l'éthylène.
- **Local sec, sombre et ventilé :** pommes de terre Bintje (10 kg), protégées de la lumière.
- **Local sec et ventilé :** oignons blancs (2 kg), séparés des pommes de terre.

Pour toutes les zones, j'applique les consignes du fournisseur et les températures disponibles et adaptées au produit. Je veille à la propreté du stockage et à la rotation des produits.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-pr-ep1ab-me1_-_atelier_1.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.