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

Primeur

Session 2026

Code sujet **26-CAP-PR-EP1AA-ME1** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Épreuve EP1 - phase 1 : écrite — Approvisionnement, réception, stockage et hygiène des fruits et légumes
21 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, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

« 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

Épreuve EP1 - phase 1 : écrite

None points

Approvisionnement, réception, stockage et hygiène des fruits et légumes

Question 1.

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

> À l'aide du document 1, indiquer la signification du sigle « HT » de la dernière colonne du bon de commande.

Dans la dernière colonne du bon de commande, « HT » indique que le prix est donné avant l'ajout de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

RÉPONSE À RETENIR

HT signifie « hors taxes ».

Question 2.

PDF source, p. 3

> Préciser si la boutique Saisons d'Émerveil doit payer des frais de port.

Je lis la mention portée en bas du bon de commande n° 115 : « Livraison sous 72h maximum en franco de port ».

RÉPONSE À RETENIR

Non, la boutique ne doit pas payer de frais de port.

Question 3.

PDF source, p. 3

> Motiver votre réponse concernant les frais de port.

La mention « franco de port » signifie que les frais de transport ne sont pas à la charge de la boutique. Elle figure sur le bon de commande n° 115.

RÉPONSE À RETENIR

La boutique ne paie pas les frais de port, car la livraison est annoncée **franco de port**.

Question 4.

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

> Muni du document 1, noter sur le bon de livraison n° 326 (annexe 2) les observations éventuelles.

Je compare les références, désignations et quantités du bon de livraison n° 326 avec celles du bon de commande n° 115. Les produits commandés et leurs quantités concordent, sauf qu'une ligne supplémentaire figure sur le bon de livraison : le céleri, référence C612, en 12 pièces. Ce produit ne figure pas sur la commande.

RÉPONSE À RETENIR

Observation à inscrire : « 12 pièces de céleri, référence C612, livrées alors qu'elles n'étaient pas commandées. »

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> À l'aide de la facture n° 2487 (document 2) et du bon de livraison n° 326 (annexe 2), préciser sur l'annexe 3 si les éléments à vérifier sont conformes : le montant de la facture, les produits réceptionnés par rapport aux produits facturés et les conditions de prix.

Je vérifie le calcul du total de la facture, puis je compare les quantités facturées à celles du bon de livraison et les prix aux conditions annoncées. La somme des montants nets HT des lignes donne 270,76 €, ce qui correspond au montant HT inscrit. La TVA de 5,5 % conduit à 285,65 € après arrondi au centime. Cette conformité arithmétique du total ne signifie pas que toutes les lignes sont justifiées : 38 concombres sont facturés alors que 25 ont été réceptionnés, et la remise annoncée sur les asperges n'est pas appliquée.

RÉPONSE À RETENIR

Élément vérifié	Conclusion	Constat
Montant de la facture	Conforme pour le calcul du total indiqué	La somme des lignes nettes HT correspond au montant HT de 270,76 €. Avec la TVA de 5,5 %, le net à payer est de 285,65 € après arrondi.
Produits réceptionnés par rapport aux produits facturés	Non conforme	Le bon de livraison indique 25 concombres reçus ; la facture en compte 38, soit 13 pièces de plus que la quantité réceptionnée.
Conditions de prix	Non conforme	La remise de 10 % annoncée sur les asperges blanches n'est pas appliquée : la facture indique 0 %.

Avec la remise annoncée, le prix unitaire des asperges aurait été de 3,42 € au lieu de 3,80 €. Le total facturé s'additionne correctement, mais les anomalies sur les quantités et les conditions de prix doivent être signalées.

Question 6.

PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

> Justifier, sur l'annexe 3, en cas de non-conformité.

Je justifie les non-conformités en confrontant les deux documents. Le bon de livraison n° 326 indique 25 concombres reçus, tandis que la facture en porte 38. De plus, le bon de livraison annonce une remise de 10 % sur les asperges blanches, mais la facture indique 0 % de remise pour cette ligne.

RÉPONSE À RETENIR

- **Produits réceptionnés par rapport aux produits facturés :** non conforme, car 25 concombres ont été livrés et 38 sont facturés.
- **Conditions de prix :** non conforme, car la remise de 10 % annoncée sur les asperges blanches n'apparaît pas sur la facture.

Question 7.

PDF source, p. 6

> Cocher le type de circuit de distribution utilisé par Saisons d'Émerveil quand elle reçoit une livraison du grossiste PRIMGROS. Choix proposés : circuit long, circuit court ou circuit direct.

PRIMGROS est indiqué comme un grossiste. Dans le circuit, le grossiste est un intermédiaire entre les producteurs et le commerce de détail. Il s'agit donc d'un circuit comportant un intermédiaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Circuit long.

Question 8.

PDF source, p. 6

Signifier les mentions légales présentes sur les emballages en complétant l'annexe 4.

Je suis les flèches de l'annexe 4 et relève les mentions effectivement visibles sur l'emballage : l'identification de l'emballeur-expéditeur, le produit, l'origine, la catégorie, le calibre, le conditionnement ou poids indiqué et la température conseillée.

RÉPONSE À RETENIR

- **Emballeur-expéditeur :** Stéphanie CAILLETEAU, avec son adresse à Faye-la-Vineuse.
- **Produit :** asperges.
- **Origine :** France, Val de Loire.
- **Catégorie :** I.
- **Calibre :** indications 4/10, 10/20 et +20, selon le calibre concerné.
- **Poids ou conditionnement :** indications imprimées sur l'étiquette, notamment 5 kg et 500 g selon la présentation.
- **Température de conservation conseillée :** indications du pictogramme thermomètre, de +2 °C à +5 °C.

Question 9.

PDF source, p. 7

Qualifier dans le tableau de l'annexe 5 les facteurs de qualité attendus pour les catégories EXTRA, 1 et 2.

La catégorie EXTRA correspond au niveau de qualité le plus élevé. En passant aux catégories 1 puis 2, les défauts admis peuvent être plus visibles ou plus nombreux, sans rendre le produit impropre à la consommation ni lui faire perdre ses caractéristiques essentielles.

RÉPONSE À RETENIR

Catégorie	Qualité du produit
EXTRA	Qualité supérieure ; présentation très soignée, seuls de très légers défauts superficiels peuvent être tolérés.
1	Bonne qualité ; de légers défauts de forme, de coloration ou d'aspect peuvent être admis.
2	Qualité marchande ; des défauts plus marqués peuvent être admis, s'ils ne nuisent pas aux caractéristiques essentielles ni à l'utilisation du produit.

Question 10.

PDF source, p. 7

Donner, dans le tableau de l'annexe 6, deux exemples de fruits et légumes d'hiver et d'été.

Voici des exemples possibles de produits de saison. Les périodes peuvent varier selon les régions, les variétés et les conditions de culture.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Saison	Légumes	Fruits
Hiver	Poireau ; chou	Pomme ; clémentine
Été	Courgette ; tomate	Pêche ; melon

Question 11.

PDF source, p. 8

> Reporter dans l'annexe 7, pour chaque gamme, la présentation commerciale correspondant aux produits suivants : cuit sous vide, appertisé, surgelé, frais, cru sous atmosphère contrôlée.

J'associe chaque gamme au mode de présentation indiqué : la première gamme correspond aux produits frais ; les deuxième et troisième gammes aux produits transformés par appertisation ou surgélation ; les quatrième et cinquième gammes aux produits préparés, crus sous atmosphère contrôlée ou cuits sous vide.

RÉPONSE À RETENIR

Gamme	Présentation commerciale
1ère gamme	Frais
2ème gamme	Appertisé
3ème gamme	Surgelé
4ème gamme	Cru sous atmosphère contrôlée
5ème gamme	Cuit sous vide

Question 12.

PDF source, p. 9

> Remplir l'annexe 8 concernant les grands axes de rangement des fruits et légumes : citer deux fruits stockés dans un endroit sec et tempéré ; proposer deux légumes qui doivent être stockés à l'abri de la lumière et dans un endroit sec ; écrire le nom d'un fruit ou légume qui doit être stocké en chambre froide positive.

Je choisis des exemples compatibles avec les conditions de stockage demandées. Les produits doivent aussi être surveillés et rangés selon leur état de maturité et leur sensibilité au froid.

RÉPONSE À RETENIR

- **Fruits stockés dans un endroit sec et tempéré :** banane ; avocat.
- **Légumes stockés à l'abri de la lumière et dans un endroit sec :** pomme de terre ; oignon.
- **Fruit ou légume à stocker en chambre froide positive :** salade.

Question 13.

PDF source, p. 9

> Reporter dans l'annexe 9 le nom des 4 éléments du poste de lavage.

Je repère les quatre éléments pointés sur la photographie : le petit distributeur mural de savon, le distributeur de papier essuie-mains, le lavabo et le robinet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Distributeur de savon liquide, distributeur de papier essuie-mains, lavabo et robinet.

Question 14.

PDF source, p. 10

Pointer la bonne réponse (Vrai ou Faux) pour l'affirmation : « Le lavage des mains est une étape indispensable avant tout. »

Le lavage des mains est indispensable avant de commencer une manipulation et après une situation susceptible de les contaminer. Il contribue à éviter la transmission de micro-organismes aux aliments et au matériel.

RÉPONSE À RETENIR

Vrai.

Question 14.

PDF source, p. 10

Pointer la bonne réponse (Vrai ou Faux) pour l'affirmation : « Il est possible d'utiliser un savon en pain pour le lavage des mains. »

En milieu alimentaire, on privilégie le savon liquide distribué de façon hygiénique. Un savon en pain partagé peut être contaminé par les contacts successifs.

RÉPONSE À RETENIR

Faux.

Question 14.

PDF source, p. 10

Pointer la bonne réponse (Vrai ou Faux) pour l'affirmation : « Après m'être mouché(e), je dois me laver les mains. »

Après s'être mouché, les mains peuvent être contaminées. Il faut les laver avant de reprendre le travail ou de toucher des aliments et du matériel propre.

RÉPONSE À RETENIR

Vrai.

Question 14.

PDF source, p. 10

Pointer la bonne réponse (Vrai ou Faux) pour l'affirmation : « J'utilise une poubelle avec pédale pour éviter toute contamination. »

La pédale permet d'ouvrir la poubelle sans toucher son couvercle avec les mains, ce qui limite les contaminations par contact.

RÉPONSE À RETENIR

Vrai.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 15.

PDF source, p. 10

> Nommer les deux appareils qui permettent de contrôler la température de la chambre froide positive.

Le thermomètre sert à mesurer et à lire la température. Le thermographe, ou enregistreur de température, permet d'en suivre et d'enregistrer les variations. Le thermostat sert principalement à régler ou réguler la température de consigne.

RÉPONSE À RETENIR

Thermomètre et thermographe (enregistreur de température).

Question 16.

PDF source, p. 10

> Énoncer deux raisons pour lesquelles il faut stocker les légumes en chambre froide positive.

La température de la chambre froide positive ralentit l'altération des légumes sans les congeler. Le froid limite notamment la multiplication des micro-organismes et aide à conserver plus longtemps la qualité des produits.

RÉPONSE À RETENIR

- Ralentir le développement des micro-organismes et limiter ainsi l'altération des légumes.
- Préserver plus longtemps leur fraîcheur et leur qualité, donc prolonger leur durée de conservation.

Question 17.

PDF source, p. 11

> Souligner, dans l'annexe 10, les deux principales familles de micro-organismes responsables de la dégradation des légumes.

Le texte de l'annexe 10 nomme explicitement les bactéries et les levures parmi les micro-organismes identifiés sur les légumes. Ce sont les deux groupes à souligner.

RÉPONSE À RETENIR

Bactéries et levures.

Question 18.

PDF source, p. 12

> À l'aide du document 3, compléter l'annexe 11 : indiquer la catégorie de ce produit, relever la mention permettant son utilisation avec des fruits et légumes et désigner les cinq spectres d'activité de ce produit.

Le document 3 présente le produit comme un désinfectant écologique. La mention « Contact alimentaire » autorise son utilisation dans l'environnement des denrées alimentaires selon les conditions d'emploi du produit. Les cinq activités sont indiquées directement sur le document.

RÉPONSE À RETENIR

- **Catégorie :** désinfectant.
- **Mention permettant son utilisation avec des fruits et légumes :** « Contact alimentaire ».
- **Cinq spectres d'activité :** bactéricide, levuricide, fongicide, sporicide et virucide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-pr-ep1aa-me1_-_partie_crite.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.