SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

Session 2026

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 2026

ÉPREUVE EP1 - PHASE 1 : ÉCRITE

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

DOSSIER SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 6

À 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 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.

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

SITUATION PROFESSIONNELLE

Saisons d'Émerveil
Saveurs et variétés

Vente au détail de fruits et légumes

Statut juridique : SARL au capital de 90 000 €

Gérante : Madame VOSTI

Effectif : 3 employés et 1 apprenti

Adresse : 25 rue de Béthune

59000 LILLE

Ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 19 h 30

Le dimanche de 9 h 00 à 12 h 30

Site internet : www.saisonsdemerveil@orange.fr

Vous êtes employé(e) primeur au sein de la société « Saisons d'Émerveil » qui se situe à Lille, dans la principale rue commerçante de la ville.

Pour se diversifier et élargir sa clientèle, madame VOSTI propose depuis quelques semaines, des jus de fruits frais ainsi que des « smoothies ».

Les clients apprécient également les légumes taillés, ainsi que les corbeilles de fruits personnalisables.

Les fournisseurs de cette boutique sont variés.

Le 1er juin, madame VOSTI passe la commande n°115 **(document 1),** auprès du fournisseur PRIMGROS. Elle souhaite vérifier vos connaissances **(Annexe 1)**.

À l'aide du **document 1,** répondez aux questions ci-dessous - **Annexe 1** :

1. **Indiquer** la signification du sigle « HT » de la dernière colonne du bon de commande.
2. **Préciser** si la boutique Saisons d'Émerveil doit payer des frais de port.
3. **Motiver** votre réponse.

Document 1 **- Bon de commande n°115**

PRIMGROS
Zone industrielle
59524 Hazebrouck

PRIMGROS

Saisons d'Émerveil
25 rue de Béthune
59000 LILLE

BON DE COMMANDE n° 115 du 1er juin 2026

Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire brut HT
A125	Asperge blanche	kg	15	3.80 €
B058	Basilic botte	10 bottes	2	4.50 €
C452	Carotte lavée France	kg	36	1.10 €
C789	Concombre	Pièce	25	0.82 €
H145	Haricot vert extra fin	kg	18	4.85 €
P704	Poêlée méditerranéenne	kg	3	6.90 €
R854	Roquette	10 barquettes	2	10 €

Livraison sous 72h maximum en franco de port

Annexe 1 : **Réponse aux questions**

Question	Réponse
HT	
Frais de port	□ OUI □ NON
Justification	

Aujourd'hui, 3 juin, vous êtes chargé (e) de réceptionner la marchandise, à l'aide du bon de livraison n°326 **(annexe 2)**. Le livreur vous remet également la facture 2487 **(document 2).**

4. **Noter**, muni du **document 1**, sur le bon de livraison **(annexe 2),** les observations éventuelles.

Annexe 2 – Bon de livraison n°326

PRIMGROS **Zone industrielle** **59524 Hazebrouck**	PRIMGROS	Saisons d'Émerveil 25 rue de Béthune 59000 LILLE

BON DE LIVRAISON n° 326 du 3 juin 2026

Vos références : Bon de commande n° 115 du 1er juin 2026

Notre offre : Remise 10% sur les asperges blanches

TRANSPORT

Franco

Référence	***Désignation***	***Unité de vente***	***Quantité***
A125	Asperge blanche	kg	15
B058	Basilic botte	10 bottes	2
C452	Carotte lavée	kg	36
C612	Céleri	Pièce	12
C789	Concombre	Pièce	25
H145	Haricot vert extra fin	kg	18
P704	Poêlée méditerranéenne	kg	3
R854	Roquette	10 barquettes	2

Observations :

Lors du rangement des fruits et légumes dans la réserve, madame VOSTI vous interroge.

5. **Préciser** sur l'**annexe 3** si les éléments à vérifier sont conformes à l'aide de la facture 2487 **(document 2)** et du bon de livraison 326 **(annexe 2)**.
6. **Justifier** en cas de non-conformité **(annexe 3**).

Document 2 – Facture n°2487

PRIMGROS
Zone industrielle
59524 Hazebrouck

PRIMGROS

Saisons d'Émerveil
25 rue de Béthune
59000 LILLE

FACTURE n° 2487 du 3 juin 2026
Vos références : Bon de commande n° 115 du 1er juin 2026
Livraison n° 326 du 3 juin 2026

Notre offre : Remise sur le céleri car erreur de livraison

Mode de règlement : 10 jours fin de décade après la livraison

Référence	Désignation	Unité et quantité	Prix unitaire brut HT	Taux de remise	Prix unitaire net HT	Montant net HT
A125	Asperge blanche	15 kg	3.80 €	0 %	3.80 €	57.00 €
B058	Basilic botte	2 cartons de 10 bottes	4.50 €	0 %	4.50 €	9.00 €
C452	Carotte lavée France	36 kg	1.10 €	0 %	1.10 €	39.60 €
C612	Céleri France	12 pièces	1 €	50 %	0.50 €	6.00 €
C789	Concombre	38 pièces	0.82 €	0 %	0.82 €	31.16 €
H145	Haricot vert extra fin	18 kg	4.85 €	0 %	4.85 €	87.30 €
P704	Poêlée méditerranéenne	3 kg	6.90 €	0 %	6.90 €	20.70 €
R854	Roquette	2 cartons de 10 barquettes	10 €	0 %	10 €	20 €

Montant HT
270.76 €

TRANSPORT
Franco

MONTANT TOTAL HT
270.76 €

NET À PAYER
TVA 5.5%
285.65€

Annexe 3 – Fiche de contrôle n° AMI80

FICHE DE CONTRÔLE			
Éléments à vérifier	**Conforme**	**Non conforme**	**Préciser l'anomalie**
Montant de la facture	☒	☐	
Produits réceptionnés par rapport aux produits facturés	☐	☐	
Conditions de prix	☐	☐	

7. **Cocher** le type de circuit de distribution utilisé par Saisons d'Émerveil quand il reçoit une livraison du grossiste PRIMGROS.

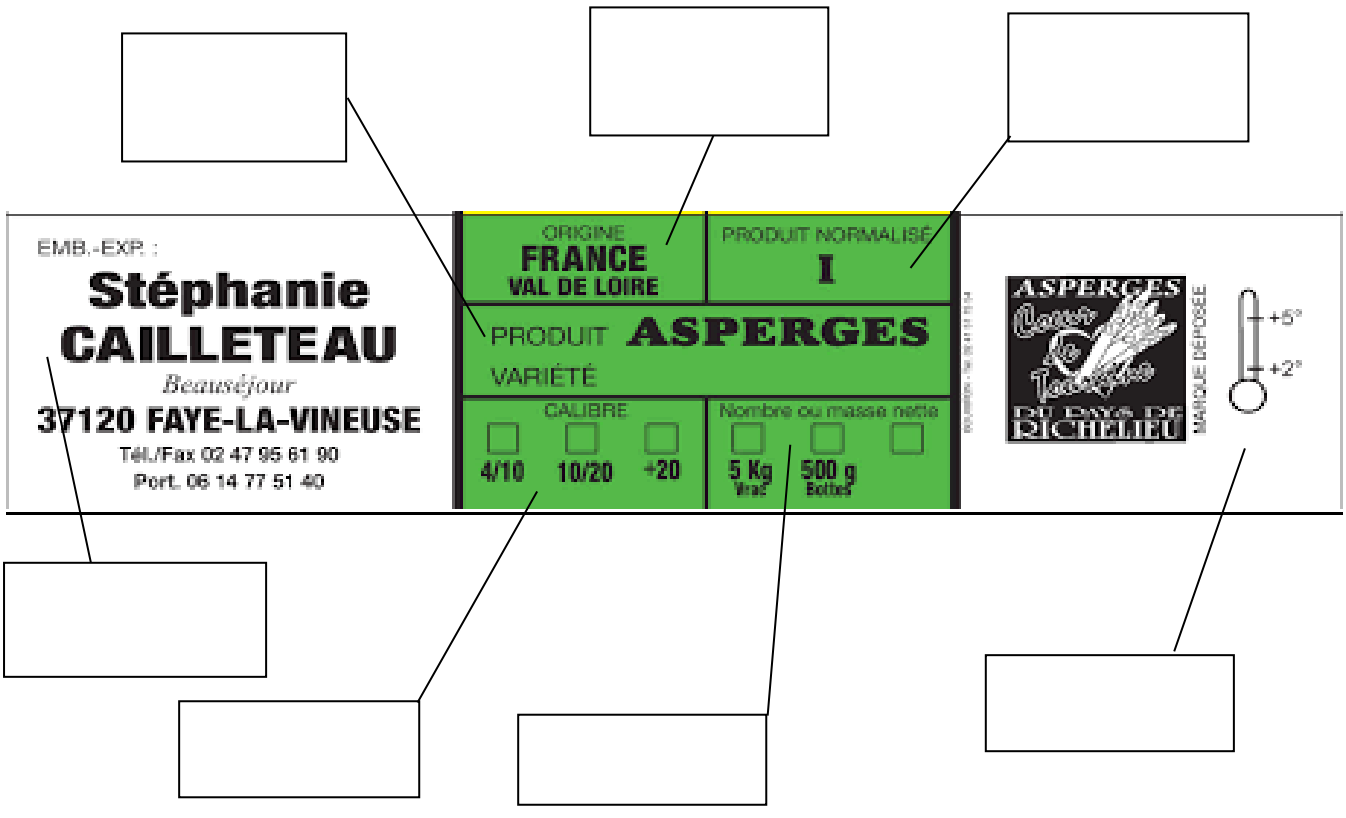
   Circuit long ☐

   Circuit court ☐

   Circuit direct ☐

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

Annexe 4 – Mentions légales



La normalisation est une règle qui se répercute sur le prix des produits et l'attractivité auprès des clients.

9. **Qualifier** dans le tableau suivant **(annexe 5)** les facteurs de qualité attendus pour les catégories citées.

Annexe 5 – Facteurs de qualité

Normalisation	
Catégorie	**Qualité du produit**
EXTRA	
1	
2	

La saisonnalité est un facteur important dans l'assortiment des produits du rayon.

10. **Donner** deux exemples de fruits et légumes d'hiver et d'été dans le tableau ci-dessous (**annexe 6**).

Annexe 6 – Exemple de fruits et légumes

	Légumes	**Fruits**
Hiver	**1**	**1**
	2	**2**
Été	**1**	**1**
	2	**2**

Dans votre magasin, il existe de nombreuses présentations commerciales de produits notamment sur les offres complémentaires.

11. **Reporter** dans l'**annexe 7**, pour chaque gamme, la présentation commerciale des produits suivants :

Cuit sous vide / appertisé / surgelé / frais / cru sous atmosphère contrôlée.

Annexe 7 – La présentation commerciale des produits

GAMME	
1ère gamme	
2ème gamme	
3ème gamme	
4ème gamme	
5ème gamme	

12. **Remplir l'annexe 8** concernant les grands axes de rangement des fruits et légumes.

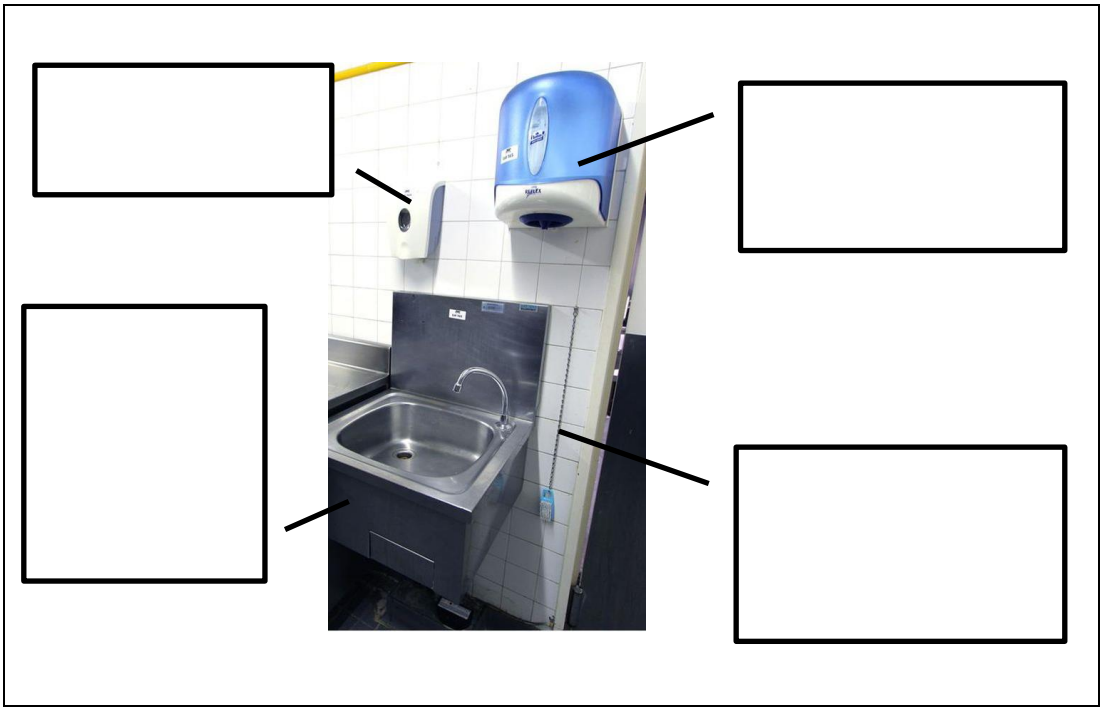
Annexe 8 – Axes de rangement de fruits et légumes

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 : ●

Vous prenez votre poste pour réaliser les corbeilles. La première action à effectuer est le lavage des mains. Madame VOSTI vous demande de lui détailler le protocole à suivre.

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

Annexe 9 – Éléments du poste de lavage



14. **Pointer** la bonne réponse.

- Le lavage des mains est une étape indispensable avant tout.
  - □ Vrai
  - □ Faux

- Il est possible d'utiliser un savon en pain pour le lavage des mains.
  - □ Vrai
  - □ Faux

- Après m'être mouché(e), je dois me laver les mains.
  - □ Vrai
  - □ Faux

- J'utilise une poubelle avec pédale pour éviter toute contamination.
  - □ Vrai
  - □ Faux

Certains légumes de votre commande doivent être stockés dans une chambre froide positive. Vous les rangez en tenant compte des contraintes liées à cette activité.

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

●.....

●.....

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

●.....

●.....

Une mauvaise gestion du rangement et du nettoyage de la chambre froide peut altérer les produits qui y sont stockés.

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

Annexe 10 – Les micro-organismes

Compte-tenu de la grande diversité des conditions accompagnant la culture et la durée de vie des légumes après la récolte, le nombre de micro-organismes aérobies mésophiles varie fortement en fonction des échantillons de produits. Les plus fortes concentrations ont été trouvées sur des pousses de salades et les plus faibles sur les feuilles intérieures des choux. Les variations sont fortes entre les échantillons d'un même légume. Il est par conséquent difficile d'en déduire des caractéristiques générales. En ce qui concerne le type de micro-organismes, la majorité des bactéries identifiées est du genre : Pseudomonas fluorescens, Enterobacter spp., Klebsiella spp., Serratia spp., Flavobacterium spp., Xanthomonas spp., Chromobacterium spp. et Alcaligenes spp.

Les levures identifiées appartiennent aux genres Cryptococcus, Candida, Rhodotorula et Sporobolomyces.

Source : auteur

Après la fermeture du magasin, madame VOSTI vous demande de nettoyer la chambre froide avec le désinfectant (**document 3),** après l'avoir analysé en complétant **l'annexe 11.**

18. **Compléter l'annexe 11** à l'aide du document 3

Document 3 – Désinfectant écologique



Source : www.prop.fr/actualité/130/.../produits.htm

Annexe 11 : Analyse du nouveau désinfectant écologique

	Réponses
Indiquer la catégorie de ce produit.	
Relever la mention permettant l'utilisation avec des fruits et légumes	
Désigner les cinq spectres d'activité de ce produit.	