SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2020

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 2020

SUJET

ÉPREUVE EP2
PHASE 2 PRATIQUE

ATELIER 1

RÉALISER UN ÉTAL,
RÉALISER LE PANCARTAGE

SITUATION PROFESSIONNELLE

Enseigne : TUTTI FRUTTI



Responsable : Madame LANDEC

Adresse : 3, place Colbert

17300 Rochefort

Spécialiste en corbeilles de fruits

Championne du monde de soupe

Finaliste championnat de France de barbecue 2019

Superficie : 450 m²

RCS: 751 474 313 La Rochelle

Tél : 05.46.07.40.88

Vous travaillez en tant qu'apprenti(e) CAP primeur au magasin TUTTI FRUTTI de Rochefort.

Ce 20 juin 2020, votre maître d'apprentissage, madame Landec, souhaite s'assurer que vous êtes prêt(e) à passer votre examen de CAP. Elle souhaite vérifier vos connaissances sur votre environnement professionnel et vos capacités à accomplir certaines opérations. Elle vous demande de l'assister dans différentes tâches.

ATELIER 1

Votre responsable madame Landec attache une grande importance au respect et à la valorisation des produits. L'exactitude des informations données au client est elle aussi primordiale à ses yeux.

1. Monter un étal valorisant les produits de la commande de fruits et légumes ci-dessous.

(Durée 35 minutes)

Désignations
Banane Martinique
Fraise Clery 500G France Cat I
Abricot Orangered France Cat II
Avocat Hass Pérou Cat I
Nectarine Espagne Cat I
Melon 12 Cat I France
Ananas bateau Côte d'Ivoire
Framboise 125g Espagne
Citron Argentine Cat I
Tomate rondes BIO France Cat I
Pomme golden Cat II
Salade feuille de chêne rouge France Cat I
Courgette Cat I France
Champignon Blanc de paris Cat I France
Carotte Cat II

2. Réaliser le pancartage de 3 à 5 produits imposé par le jury en appliquant la réglementation en vigueur. (durée 5 minutes)

3. Justifier oralement votre travail de l'étal et du pancartage à l'issue de ces deux phases. (durée 5 minutes)

4. *Interrogation orale sur la connaissance des produits par le jury, (suivre la circulaire d'organisation) (durée 15 minutes)*

ATELIER 2

1. Réaliser la prestation de vente suivant la mise en situation donnée par le jury
(durée 10 à 15 minutes)

2. Justifier oralement votre prestation de vente.
(durée 5 à 10 minutes)