CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2021

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

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2021

Code sujet **2106-CAP PRIM-EP2** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Animation commerciale, mise en valeur, vente et conservation des fruits et légumes
17 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 » 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

Exercice 1

None points

Animation commerciale, mise en valeur, vente et conservation des fruits et légumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Citer deux objectifs de l'animation commerciale.

Une animation commerciale cherche à attirer l'attention des clients et à les inciter à acheter. Elle peut également faire connaître des produits de saison ou faire découvrir des nouveautés.

RÉPONSE À RETENIR

- Attirer de nouveaux clients et augmenter la fréquentation du magasin.
- Développer les ventes et faire découvrir les fruits d'été.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Proposer deux animations possibles pour mettre en avant les fruits d'été.

Les animations doivent mettre les fruits en valeur et donner aux clients une occasion de les découvrir. Pour une dégustation, il faut respecter les règles d'hygiène.

RÉPONSE À RETENIR

- Organiser une dégustation de fruits d'été, par exemple de melon et de pêche.
- Faire une démonstration de préparation de brochettes de fruits frais avec les fruits proposés à la vente.

Question 3.

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

> Calculer le nouveau prix TTC en complétant le document 1 et en détaillant les calculs : fraises (500 g), prix actuel 6,20 € et remise de 20 % ; melon (à la pièce), prix actuel 7,50 € et remise de 10 % ; pêche jaune (au kg), prix actuel 7 € et remise de 15 %.

Pour chaque produit, je calcule le montant de la remise, puis je le soustrais au prix actuel. Le nouveau prix correspond donc au prix initial diminué du montant de la réduction.

- **Fraises (500 g) :** remise de 20 %. La réduction vaut 6,20 × 20 ÷ 100 = 1,24 €. Nouveau prix : 6,20 − 1,24 = 4,96 €.
- **Melon (pièce) :** remise de 10 %. La réduction vaut 7,50 × 10 ÷ 100 = 0,75 €. Nouveau prix : 7,50 − 0,75 = 6,75 €.
- **Pêche jaune (kg) :** remise de 15 %. La réduction vaut 7,00 × 15 ÷ 100 = 1,05 €. Nouveau prix : 7,00 − 1,05 = 5,95 €.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Produit	Prix actuel TTC	Taux de remise	Nouveau prix TTC
Fraise (500 g)	6,20 €	20 %	4,96 €
Melon (pièce)	7,50 €	10 %	6,75 €
Pêche jaune (kg)	7,00 €	15 %	5,95 €

Question 4.

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

Compléter l'ardoise de pancartage du melon (document 2) à l'aide de l'annexe 1 et du document 1.

Le prix du melon est le nouveau prix calculé au document 1. L'annexe 1 donne le produit, sa variété, son origine, sa catégorie et son calibre. Elle porte aussi les indications de production biologique.

RÉPONSE À RETENIR

Prix	6,75 €
Unité	La pièce
Produit	Melon biologique
Variété	Charentais
Origine	France, région nantaise
Catégorie	II
Calibre	800–950 g

Question 5.

PDF source, p. 5

Rédiger les phrases manquantes dans la situation de vente du document 3 : répondre à la cliente qui ne sait pas comment utiliser les fraises, puis à sa demande d'en prendre 2 kg.

La réponse à la cliente doit être aimable et lui proposer des usages concrets. Après son choix, on confirme la quantité demandée.

RÉPONSE À RETENIR

Vous : « Vous pouvez les manger nature, les mettre dans une salade de fruits ou les servir avec un fromage blanc. Pour les apprécier au mieux, rincez-les rapidement juste avant de les consommer et équeutez-les ensuite. »

Vous : « Très bien, madame. Je vous prépare 2 kg de fraises. »

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> La cliente a acheté 2 kg de fraises et un melon, puis règle ses achats avec un billet de 50 €. Calculer le montant à encaisser en détaillant vos calculs.

Les fraises sont vendues 4,96 € par barquette de 500 g. Pour obtenir 2 kg, il faut quatre fois 500 g : 2 ÷ 0,5 = 4. Le prix des fraises est donc 4 × 4,96 = 19,84 €. J'ajoute le prix d'un melon, soit 6,75 € : 19,84 + 6,75 = 26,59 €.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Montant à encaisser : 26,59 €.**

Question 7.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

> La cliente a acheté 2 kg de fraises et un melon et règle avec un billet de 50 €. Calculer le rendu de monnaie en détaillant vos calculs.

Pour calculer la monnaie à rendre, je soustrais le montant des achats du montant du billet remis : 50,00 − 26,59 = 23,41 €.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Monnaie à rendre : 23,41 €.**

Question 8.

PDF source, p. 6

> En ce mois de juin, lister cinq fruits de saison facilement consommables en extérieur.

Il faut citer des fruits de saison en juin qui se transportent et se mangent facilement à la main.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Cerise
> - Abricot
> - Pêche
> - Nectarine
> - Fraise

Question 9.

PDF source, p. 6

> Citer deux variétés de melon.

Deux exemples de variétés de melon sont le Charentais et le Galia.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Charentais
> - Galia

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 10.

PDF source, p. 6

> Donner trois critères qui vous permettent de bien choisir un melon.

Plusieurs indices permettent d’apprécier la maturité d’un melon. Aucun ne garantit seul la qualité intérieure du fruit.

RÉPONSE À RETENIR

- Choisir un melon lourd par rapport à sa taille.
- Sentir un parfum agréable et sucré, particulièrement près du pédoncule.
- Vérifier que le pédoncule commence à se détacher ou que la base du pédoncule présente une craquelure.

Question 11.

PDF source, p. 7

> Un client achète 1 kg d’aubergines mais ne sait pas les préparer. Donner un conseil culinaire pour l’utilisation des aubergines en renseignant les rubriques « Cuisson » et « Préparation ».

Pour répondre, on peut conseiller une préparation simple et une cuisson permettant d’obtenir une chair tendre. L’aubergine se lave et se coupe avant cuisson ; elle n’a pas forcément besoin d’être épluchée.

RÉPONSE À RETENIR

Cuisson	Faire cuire les morceaux à la poêle avec un peu d’huile, ou au four, jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Assaisonner selon le goût et servir en accompagnement.
Préparation	Laver l’aubergine, retirer le pédoncule, puis la couper en rondelles ou en dés. Il n’est pas nécessaire de l’éplucher si la peau est fine.

Question 12.

PDF source, p. 7

> Décrire la réalisation du smoothie au melon en complétant le document 4 : indiquer les ingrédients et les étapes de réalisation. Le document prévoit 1 kg de melon et indique de servir frais.

Le document fixe la quantité de melon à 1 kg, mais ne précise pas les autres ingrédients ni leurs quantités. Voici une proposition de recette : les ingrédients ajoutés sont des choix de recette, pas des données imposées par le sujet.

Avant de commencer, se laver les mains et préparer un poste de travail, des ustensiles et un récipient propres. Après préparation, conserver rapidement le smoothie au froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Ingrédients — proposition :

- Melon : 1 kg
- Jus d'orange : 20 cl
- Yaourt nature : 1 pot

Étapes de réalisation :

1. Mettre en place le poste de travail et se laver les mains.
2. Laver le melon, le couper, retirer les graines et l'écorce, puis détailler la chair en morceaux.
3. Mettre les morceaux de melon dans un mixeur avec le jus d'orange et le yaourt nature.
4. Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Verser dans un récipient propre, couvrir et conserver au froid jusqu'au service.
6. Servir frais.

Question 13.

PDF source, p. 8

> Indiquer le risque microbiologique d'une non-conservation des smoothies en armoire réfrigérée.

La conservation au froid ralentit la multiplication de nombreux micro-organismes. Sans réfrigération, ils peuvent se multiplier plus rapidement dans le smoothie et rendre le produit dangereux ou impropre à la consommation.

RÉPONSE À RETENIR

Le risque microbiologique est la multiplication des micro-organismes dans le smoothie, avec un risque d'intoxication alimentaire pour le consommateur.

Question 14.

PDF source, p. 8

> Citer trois familles de micro-organismes qui peuvent contaminer les smoothies.

Trois familles de micro-organismes susceptibles de contaminer un smoothie sont les bactéries, les levures et les moisissures.

RÉPONSE À RETENIR

- Bactéries
- Levures
- Moisissures

Question 15.

PDF source, p. 8

> Indiquer la température de conservation des smoothies dans l'armoire réfrigérée.

Pour une préparation fraîche telle qu'un smoothie, on retient une conservation au froid à une température ne dépassant pas +4 °C. La plage 0 °C à +4 °C est une réponse pratique ; la température exacte n'est pas précisée dans le sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Conserver le smoothie entre 0 °C et +4 °C, sans dépasser +4 °C.

Question 16.

PDF source, p. 8

Nommer les thermomètres représentés en complétant le document 5.

Le premier appareil mesure la température à distance par infrarouge. Les deux autres sont des thermomètres numériques munis d'une sonde reliée à l'appareil.

RÉPONSE À RETENIR

Thermomètre représenté	Dénomination
Premier	Thermomètre infrarouge sans contact
Deuxième	Thermomètre numérique avec sonde déportée
Troisième	Thermomètre numérique à sonde

Question 17.

PDF source, p. 8

Indiquer le principal danger pour le consommateur d'une température de conservation des smoothies non respectée.

Si la température de conservation n'est pas respectée, des micro-organismes peuvent se multiplier dans le smoothie. Le consommateur risque alors une maladie d'origine alimentaire.

RÉPONSE À RETENIR

Le principal danger est une intoxication alimentaire provoquée par la consommation d'un smoothie contaminé.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_phase_1_ecrit_session_2021.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.