SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2021

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 2021

SUJET

ÉPREUVE EP2
Mise en valeur et vente des fruits et légumes

PHASE 1 ÉCRITE

Durée de l'épreuve : 1 heure – Coefficient : 6

« L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé »

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

SITUATION PROFESSIONNELLE

Primeur par passion

LA SIGNATURE FRAICHEUR

Raison sociale	Primeur par passion
Activité	Vente au détail de fruits et légumes
Adresse	10 rue de la Verdière 13100 AIX EN PROVENCE
Année de création	2010
Statut juridique	SARL
RCS	751 448 322 Aix en Provence
Références bancaires	Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12
Téléphone	04 23 55 87 54
Adresse courriel	Primeurparpassion@free.fr
Horaires d'ouverture	Du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 Dimanche de 9h à 12h30
Effectif	M. et Mme RAPHANEL ainsi que 5 salariés et vous en contrat d'apprentissage.

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Primeur par passion » comme apprenti(e) en CAP Primeur deuxième année et votre maître d'apprentissage est madame Raphanel. Cette entreprise se trouve en centre-ville et a une clientèle variée. Elle propose une large gamme de produits et de plus en plus de légumes et de fruits bio.

Pour l'arrivée de l'été, madame Raphanel souhaite mettre en place une animation sur les fruits d'été. Elle vous sollicite pour l'aider à préparer cette animation. Afin que vous compreniez bien l'intérêt de cette animation, madame Raphanel vous questionne sur les objectifs de celle-ci.

1. Citer deux objectifs de l'animation commerciale.

- _____
- _____

Elle compte sur vous pour lui donner des suggestions d'animation originales concernant les fruits d'été.

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

- _____
- _____

Pour attirer les clients, vous décidez de proposer des promotions sur certains fruits comme les melons, les fraises et les pêches. Madame Raphanel vous demande d'appliquer une réduction.

3. Calculer le nouveau prix en complétant le **document 1** ;

Document 1

	Fraise (500gr)	**Melon (pièce)**	**Pêche jaune (kg)**
Prix actuel TTC	6.20 €	7.50 €	7 €
Taux de remise	20%	10%	15%
Nouveau prix TTC (Détail des calculs)			

Madame Raphanel vous demande de réaliser le pancartage du melon avec le nouveau prix.

Annexe 1



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

Document 2 : PANCARTAGE

PRIX :	UNITE :	
PRODUIT :		
VARIETE :		
ORIGINE :	Catégorie :	Calibre :

Une cliente entre dans le magasin et c'est vous qui la conseillez**.**

5. Rédiger les phrases manquantes dans la situation de vente suivante (**document 3)**.

Document 3

Vous	Bonjour madame, que puis-je pour vous ?
La cliente	Bonjour. Vos fraises sont superbes mais je ne sais pas trop comment les utiliser.
Vous	_____ _____ _____ _____ _____
La cliente	Vous m'avez convaincu. Je vais en prendre 2kg s'il vous plait
Vous	_____ _____
La cliente	Je prendrai aussi un melon pour ce midi
Vous	Voici madame. Puis-je vous accompagner à la caisse ?

Vous accompagnez votre cliente à la caisse. Elle a donc acheté 2 kg de fraises et un melon. Elle règle ses achats avec un billet de 50 €.

6. Calculer le montant à encaisser en détaillant vos calculs.

_____
_____
_____

7. Calculer le rendu de monnaie en détaillant vos calculs.

_____
_____
_____

En ce mois de juin, de nombreux produits font leur apparition sur les étals.

Madame Raphanel vous charge de réaliser les commandes afin d'inciter les clients à l'achat de fruits de saison faciles à manger dans la rue.

8. Lister cinq fruits de saison facilement consommables en extérieur.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

9. Citer deux variétés de melon.

- _____
- _____

10. Donner 3 critères qui vous permettent de bien choisir un melon.

- _____
  _____
  _____
- _____
  _____
  _____
- _____
  _____
  _____

Un client achète 1kg d'aubergines mais ne sait pas les préparer.

11. Donner un conseil culinaire pour l'utilisation des aubergines.

Cuisson	_____ _____ _____ _____ _____
Préparation	_____ _____ _____ _____ _____

Avec les beaux jours, les smoothies sont très prisés par les clients. Madame Raphanel vous demande de réaliser un smoothie au melon.

12. Décrire la réalisation du smoothie au melon en complétant le **document 4**.

Document 4

Smoothie au melon	
Ingrédients	**Étapes de réalisation**
Melon 1 kg _____ _____ _____	1 Mettre en place le poste de travail _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Servir frais

Vous stockez les smoothies en armoire réfrigérée.

13. Indiquer le risque micro biologique d'une non conservation des smoothies en armoire réfrigérée.

_____
_____
_____

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

- _____
- _____
- _____

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

- _____

Afin de mesurer la température dans la chambre froide, il existe différents types de thermomètres.

16. Nommer les thermomètres représentés en complétant le **document 5**

Document 5

thermomètre	dénomination
 Source : https://static.fnac-static.com	
 Source : https://media.nisbets.com	
 Source : https://www.chrshop.fr	

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

_____
_____
_____