CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2022

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 de fruits et légumes

Session 2022

Code sujet **2206-CAP PR EP2** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 1 — Réaliser un étal et réaliser le pancartage
2 réponses • PDF source, p. 2

« 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

Atelier 1

None points

Réaliser un étal et réaliser le pancartage

Question 1.

PDF source, p. 2

> Réaliser un étal valorisant les produits de la commande de fruits et légumes suivants. Vous disposez du matériel nécessaire à la mise en place dans la salle et de la corbeille de fruits : abricot, 1 kg ; banane bio, 1 kg ; pomme, 2 kg ; pêche jaune, 1 kg ; fraise en barquettes de 4 × 250 g, 1 kg ; ananas Victoria, 2 pièces ; cerise, 0,5 kg ; poire, 2 kg ; tomate cerise, 4 × 250 g, 1 kg ; chou-fleur, 2 pièces ; pomme de terre, 5 kg ; concombre, 4 pièces ; carotte fane, 1 kg ; menthe, 3 bottes ; salade frisée, 4 pièces.

Démarche de réalisation

1. **Préparer l’étal :** se laver les mains, nettoyer les supports et les contenants, vérifier leur stabilité et contrôler l’état des produits. Installer l’étal sans gêner la circulation et à l’abri du soleil direct. Manipuler les produits avec soin et ne rien poser au sol.
2. **Organiser la présentation :** créer une zone fruits et une zone légumes, bien distinctes et faciles à lire. Utiliser les supports disponibles pour donner du relief, sans rendre les produits instables. Placer les produits lourds et résistants sur un niveau bas et solide ; réserver les emplacements les plus protégés aux produits fragiles.
3. **Présenter les fruits :** disposer séparément l’abricot, 1 kg ; la banane bio, 1 kg ; la pomme, 2 kg ; la pêche jaune, 1 kg ; la fraise, 1 kg en 4 barquettes de 250 g ; l’ananas Victoria, 2 pièces ; la cerise, 0,5 kg ; et la poire, 2 kg. Ne pas empiler les fraises ni écraser les cerises. Garder la banane bio clairement identifiable. Utiliser la corbeille de fruits comme élément de présentation si elle est adaptée et stable, sans masquer les autres produits ni compter son contenu comme un supplément à la commande.
4. **Présenter les légumes :** installer la pomme de terre, 5 kg, sur un support bas et solide. Présenter séparément la tomate cerise, 1 kg en 4 barquettes de 250 g ; le chou-fleur, 2 pièces ; le concombre, 4 pièces ; la carotte fane, 1 kg ; la menthe, 3 bottes ; et la salade frisée, 4 pièces. Maintenir les produits visibles et ne pas écraser les feuilles ou les bottes.
5. **Contrôler avant l’ouverture :** vérifier que chaque produit est regroupé avec ses semblables, que les quantités commandées sont présentes, que les produits abîmés sont retirés et que l’ensemble est propre, stable et lisible. Le pancartage des quatre produits demandés est traité à la question 2.

Il s’agit d’une proposition de mise en place à adapter au mobilier réellement disponible : le sujet ne donne ni dimensions ni plan de l’étal. La réalisation physique doit être effectuée sur place.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un étal propre, stable et attrayant, avec une zone fruits et une zone légumes distinctes, les produits lourds en bas et les produits fragiles protégés. Les quantités de la commande sont toutes présentées ; la banane bio est clairement distinguée.

Zone	Produits	Quantités de la commande
Fruits	Abricot ; banane bio ; pomme ; pêche jaune ; fraise ; ananas Victoria ; cerise ; poire	1 kg ; 1 kg ; 2 kg ; 1 kg ; 1 kg, soit 4 barquettes de 250 g ; 2 pièces ; 0,5 kg ; 2 kg
Légumes	Tomate cerise ; chou-fleur ; pomme de terre ; concombre ; carotte fane ; menthe ; salade frisée	1 kg, soit 4 barquettes de 250 g ; 2 pièces ; 5 kg ; 4 pièces ; 1 kg ; 3 bottes ; 4 pièces

Vérification des conditionnements : 4 barquettes de 250 g correspondent à 1 kg, pour les fraises comme pour les tomates cerises.

Question 2.

PDF source, p. 2

> Réaliser le pancartage des quatre fruits et légumes suivants : pomme de terre, menthe, ananas et banane bio.

Démarche de réalisation

1. Préparer quatre pancartes lisibles et propres, à placer au droit du produit correspondant.
2. Inscrire la désignation exacte et l'unité de vente correspondant à la présentation prévue : pomme de terre au kilogramme, menthe à la botte, ananas à la pièce et banane bio au kilogramme.
3. Compléter le prix et l'origine à partir des informations réelles du magasin et des documents des produits. Ces données ne figurent pas dans le sujet : il ne faut pas les inventer. N'utiliser la mention « bio » pour la banane que si elle correspond bien au produit présenté et est justifiée.
4. Vérifier que chaque pancarte correspond au produit placé devant elle et que le prix et l'unité sont lisibles.

RÉPONSE À RETENIR

Pancartes à réaliser : les prix et les origines n'étant pas fournis, les champs entre crochets sont à compléter avec les données réelles avant la vente.

Désignation	Unité de vente à afficher	Mentions à compléter
Pomme de terre	€/kg	Origine réelle ; prix réel
Menthe	€/botte	Origine réelle ; prix réel
Ananas Victoria	€/pièce	Origine réelle ; prix réel
Banane bio	€/kg	Origine réelle ; prix réel ; mention « bio » à justifier pour le produit présenté

Modèle de pancarte : « [Désignation] — Origine : [origine réelle] — [prix réel] € / [unité] ».

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep2_phase_2_pratique_atelier_1_2022.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.