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 des fruits et légumes – partie écrite

Session 2022

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

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Argumentation commerciale, conseil client, paiement et entretien du magasin
22 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

« 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

Argumentation commerciale, conseil client, paiement et entretien du magasin

Question 1.

PDF source, p. 3

> Identifier le support de publicité utilisé, à partir de l'annexe 1.

J'observe l'annexe 1 : l'image montre une publication avec un compte, une photo, des mentions « J'aime » et un espace de commentaires. Ces éléments correspondent à une publication sur un réseau social.

RÉPONSE À RETENIR

Le support publicitaire est une publication sur Instagram, c'est-à-dire une publicité diffusée sur un réseau social.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Rédiger deux avantages correspondant à la caractéristique du plateau apéritif confectionné : il est composé de quatre légumes crus (chou-fleur, carotte, concombre, tomate cerise) et d'une sauce à la crème. Compléter le document 1.

Un avantage traduit une caractéristique du produit en bénéfice pour le client. La variété des légumes apporte différents goûts et textures ; servis crus avec la sauce, ils peuvent être dégustés directement à l'apéritif.

RÉPONSE À RETENIR

- Le client peut varier les goûts et les textures grâce aux quatre légumes différents.
- Les légumes crus, accompagnés de la sauce à la crème, sont prêts à être dégustés à l'apéritif.

Question 3.

PDF source, p. 4

> Le client vous dit : « La sauce n'est-elle pas un peu fade ? » Proposer une herbe aromatique pour parfumer la sauce à la crème.

Une herbe aromatique peut relever la sauce à la crème. Il suffit d'en proposer une adaptée à cet usage.

RÉPONSE À RETENIR

Je proposerais de parfumer la sauce avec de la ciboulette finement ciselée.

Question 4.

PDF source, p. 4

> Citer le légume présent dans ce plateau apéritif qui apporte le plus de vitamines C.

Je compare les légumes indiqués dans la composition : chou-fleur, carotte, concombre et tomate cerise. Parmi ces légumes, le chou-fleur est celui qui apporte le plus de vitamine C.

RÉPONSE À RETENIR

Le chou-fleur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5. • un sac réutilisable

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l'acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis le sac réutilisable et je relie ma proposition au transport des achats du client.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour transporter votre plateau apéritif et vos autres achats, je peux vous proposer ce sac réutilisable. Vous pourrez aussi le reprendre pour vos prochaines courses. »

Question 5. • un jus de pommes bio issu d'un verger situé à proximité

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l'acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis le jus de pommes bio issu d'un verger situé à proximité. Son origine locale répond au souhait du client de faire découvrir la région à ses amis et il peut accompagner l'apéritif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour compléter votre apéritif, je vous propose notre jus de pommes bio. Il vient d'un verger situé à proximité : vous pourrez ainsi faire découvrir à vos amis un produit local. »

Question 5. • un pot de confiture de fraises

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l'acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis le pot de confiture de fraises et je le propose comme un produit à faire découvrir aux invités, par exemple au petit-déjeuner ou au goûter.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour faire découvrir un autre produit à vos amis, vous pourriez aussi emporter un pot de confiture de fraises. Vous pourrez le partager avec eux au petit-déjeuner ou au goûter. »

Question 5. • un jus de pruneaux d'Agen

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l'acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis le jus de pruneaux d'Agen, produit associé à une spécialité régionale, en lien avec le souhait du client de faire découvrir la région.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour leur faire découvrir une spécialité de la région, je vous conseille aussi ce jus de pruneaux d'Agen. Vous pourrez le partager avec vos invités. »

Question 5. • un paquet de chips à la Truffe d’été

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l’acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis les chips à la Truffe d’été et les propose comme complément à partager avec le plateau apéritif.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour compléter votre plateau et proposer davantage de choix à vos invités, vous pourriez prendre ce paquet de chips à la Truffe d’été. Il se partage facilement à l’apéritif. »

Question 5. • un paquet d’amandes bio au piment d’Espelette et huile d’olive vierge extra

PDF source, p. 4, PDF source, p. 5

> Choisir un produit parmi la liste proposée et rédiger, dans le document 2, ce que vous dites au client pour le convaincre de l’acheter en complément de son plateau apéritif.

Je choisis les amandes bio au piment d’Espelette et à l’huile d’olive vierge extra. Ce produit aux saveurs marquées peut compléter un apéritif à partager.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pour varier les saveurs de votre apéritif, je vous propose aussi ces amandes bio au piment d’Espelette et à l’huile d’olive vierge extra. Elles accompagneront votre plateau et vous pourrez les faire découvrir à vos amis. »

Question 6.

PDF source, p. 5

> Nommer la technique de vente que vous venez d’utiliser.

Après l’achat du plateau, je propose un autre produit susceptible de le compléter. Cette technique consiste à ajouter un produit en lien avec l’achat initial.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> C’est une vente complémentaire, également appelée vente additionnelle.

Question 7. Magret de canard et sa crème de potiron

PDF source, p. 5

> Le client a prévu de cuisiner des magrets de canard et demande un accompagnement de saison. Choisir et cocher, parmi les recettes proposées, celle qui est adaptée à sa demande.

La date donnée dans le sujet est le 20 juin. Le potiron est plutôt associé à l’automne ; cette recette n’est donc pas le choix saisonnier attendu pour cette date.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ne pas cocher « Magret de canard et sa crème de potiron ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 7. Magret de canard aux griottes fraîches

PDF source, p. 5

> Le client a prévu de cuisiner des magrets de canard et demande un accompagnement de saison. Choisir et cocher, parmi les recettes proposées, celle qui est adaptée à sa demande.

Le sujet se situe au 20 juin. Les griottes fraîches sont un accompagnement de saison à cette période et peuvent accompagner le magret de canard.

RÉPONSE À RETENIR

Cocher « Magret de canard aux griottes fraîches ».

Question 7. Magret de canard et son mijoté de châtaignes

PDF source, p. 5

> Le client a prévu de cuisiner des magrets de canard et demande un accompagnement de saison. Choisir et cocher, parmi les recettes proposées, celle qui est adaptée à sa demande.

Les châtaignes sont plutôt associées à l'automne ; leur mijoté ne correspond donc pas au choix saisonnier attendu pour le 20 juin.

RÉPONSE À RETENIR

Ne pas cocher « Magret de canard et son mijoté de châtaignes ».

Question 7. Magret de canard et son sauté de girolles aux échalotes

PDF source, p. 5

> Le client a prévu de cuisiner des magrets de canard et demande un accompagnement de saison. Choisir et cocher, parmi les recettes proposées, celle qui est adaptée à sa demande.

Les girolles peuvent également être de saison en juin, selon la disponibilité locale. La consigne ne fournit pas de calendrier de saison ni de disponibilité permettant d'écarter cette recette avec certitude. Le choix des griottes fraîches est une réponse adaptée, mais la saison seule ne rend pas le choix entièrement unique.

RÉPONSE À RETENIR

Le « Magret de canard et son sauté de girolles aux échalotes » peut aussi être un accompagnement de saison si les girolles sont disponibles. La réponse attendue peut être les griottes fraîches, mais cette option ne peut pas être déclarée hors saison sur la seule base des informations du sujet.

Question 8.

PDF source, p. 5

> Citer trois avantages du paiement sans contact lors de la procédure d'encaissement.

Je cite trois avantages pratiques à l'encaissement. Pour un paiement éligible, le sans-contact évite notamment l'insertion de la carte et la saisie du code confidentiel, et l'opération est rapide.

RÉPONSE À RETENIR

- Le paiement est rapide.
- Le client n'a pas besoin d'insérer sa carte dans le terminal.
- Pour un paiement éligible, le client n'a généralement pas besoin de saisir son code confidentiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 9.

PDF source, p. 6

> Préciser, pour chaque achat, le montant maximum autorisé pour le paiement par carte sans contact.

La question porte sur le sujet de la session 2022. À cette date, le plafond maximal d'un paiement par carte sans contact était de 50 € par opération. La banque peut toutefois appliquer des contrôles ou des plafonds propres à la carte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montant maximum autorisé par achat : **50 €**.

Question 10.

PDF source, p. 6

> M. DE LANTIVY propose des smoothies de fruits frais (nectarine, framboise, pomme). Nommer un meuble adapté pour mettre en place les smoothies dans la surface de vente.

Les smoothies sont des boissons préparées avec des fruits frais ; un meuble réfrigéré est adapté à leur présentation et à leur conservation au froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un meuble réfrigéré, par exemple une vitrine réfrigérée pour boissons.

Question 11.

PDF source, p. 6

> Le mode d'emploi du détergent-désinfectant IDOS indique de le diluer dans l'eau à 20 °C à raison de 20 mL par litre d'eau. Calculer la quantité de détergent-désinfectant à mettre dans un volume de 5 litres.

Le mode d'emploi demande 20 mL de produit pour chaque litre d'eau. Pour 5 litres d'eau, je multiplie la dose par 5 : 20 × 5 = 100 mL. Je mesure donc 100 mL de détergent-désinfectant à ajouter aux 5 litres d'eau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut ajouter **100 mL** de détergent-désinfectant aux 5 litres d'eau.

Question 12.

PDF source, p. 6

> Donner la définition du terme « désinfecter ».

Désinfecter ne signifie pas seulement enlever les salissures visibles. La désinfection vise à détruire ou inactiver les micro-organismes présents sur une surface, selon les conditions d'emploi du produit utilisé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Désinfecter, c'est détruire ou inactiver les micro-organismes présents sur une surface afin de réduire le risque de contamination.

Question 13.

PDF source, p. 7

> Indiquer la signification du pictogramme représenté.

Le pictogramme représente des éprouvettes versant un liquide sur une main et sur un métal. C'est le pictogramme de danger « corrosif ».

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le pictogramme signifie « corrosif » : le produit peut provoquer de graves brûlures de la peau et des lésions oculaires, et attaquer certains métaux.

Question 14.

PDF source, p. 7

> Un agent de la DGCCRF se présente en magasin. Citer le rôle de cet organisme.

La DGCCRF est la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Elle veille notamment à la protection des consommateurs et au respect des règles de concurrence et de loyauté commerciale, en réalisant des contrôles.

RÉPONSE À RETENIR

La DGCCRF protège les consommateurs et veille au respect des règles de concurrence et de loyauté commerciale, notamment en contrôlant les pratiques commerciales et la conformité des produits.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep2_phase_1_e_crite_2022.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.