CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2023

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

Primeur – Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2023

Code sujet **2306-CAP PR EP2** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Mise en valeur et vente des fruits et légumes
30 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

Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Donner envie aux clients d’acheter une nouvelle variété d’oranges

Question 1.

PDF source, p. 3

> Proposer une animation pour donner envie aux clients d’acheter une nouvelle variété d’oranges.

Pour faire découvrir une nouvelle variété, il faut permettre aux clients de la goûter et d’en connaître le nom et les qualités.

RÉPONSE À RETENIR

Organiser une dégustation gratuite de la nouvelle variété d’oranges et afficher son nom ainsi que ses caractéristiques gustatives.

Augmenter les ventes de la fraîche découpe

Question 1.

PDF source, p. 3

> Proposer une animation pour augmenter les ventes de la fraîche découpe.

Pour augmenter les ventes, il faut mettre en avant les produits prêts à consommer et encourager leur achat immédiat, en respectant le maintien au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Proposer une dégustation de produits de fraîche découpe, par exemple une salade de fruits, et présenter les portions réfrigérées près de l’espace de dégustation.

Écouler le stock de pomelos

Question 1.

PDF source, p. 3

> Proposer une animation pour écouler le stock de pomelos.

Une offre temporaire annoncée clairement peut inciter les clients à acheter les pomelos et aider à écouler le stock.

RÉPONSE À RETENIR

Mettre en place une promotion sur les pomelos, par exemple une réduction sur leur prix, et la signaler clairement en rayon.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Augmenter la dépense moyenne du rayon agrumes

Question 1.

PDF source, p. 3

> Proposer une animation pour augmenter la dépense moyenne du rayon agrumes.

Pour augmenter la dépense moyenne, il faut encourager l'achat d'articles complémentaires dans le rayon agrumes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Proposer une offre composée de plusieurs agrumes, ou conseiller des oranges, pomelos et clémentines complémentaires pour réaliser une salade de fruits ou un jus.

Orange

Question 2.

PDF source, p. 3

> Calculer le prix promotionnel TTC de l'orange, dont le prix initial est de 2,49 € TTC le kg, avec un taux de remise de 20 %. Indiquer les détails du calcul et le prix promotionnel TTC.

Pour obtenir le prix remisé, on calcule d'abord le montant de la remise, puis on le soustrait au prix initial. Le prix de vente est arrondi au centime.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remise : `2,49 × 0,20 = 0,498 €`.
>
> Prix remisé avant arrondi : `2,49 − 0,498 = 1,992 €`.
>
> Prix promotionnel : **1,99 € TTC le kg**.

Pomelo rose bio STAR RUBY, 1 pièce

Question 2.

PDF source, p. 3

> Calculer le prix promotionnel TTC du pomelo rose bio STAR RUBY, dont le prix initial est de 2,20 € TTC la pièce, avec un taux de remise de 10 %. Indiquer les détails du calcul et le prix promotionnel TTC.

On calcule la remise de 10 % du prix initial, puis on la soustrait au prix initial. Le prix de vente est exprimé au centime.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remise : `2,20 × 0,10 = 0,22 €`.
>
> Prix promotionnel : `2,20 − 0,22 = 1,98 €`, soit **1,98 € TTC la pièce**.

Question 3.

PDF source, p. 4

> Citer les obligations légales à respecter lors de la réalisation du pancartage du pomelo rose STAR RUBY.

Un pancartage doit informer le client de façon lisible, visible et exacte. Les renseignements doivent correspondre au produit réellement vendu.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Indiquer la dénomination du produit : **pomelo rose STAR RUBY**.
- Indiquer le **pays d'origine**, sans le deviner : il faut le vérifier sur l'étiquetage ou les documents du produit.
- Afficher le prix TTC et l'unité correspondante : au kilogramme si le produit est vendu au poids, ou à la pièce s'il est vendu à la pièce. L'unité doit être claire et le prix lisible.
- Comme le produit est présenté comme biologique, ne porter la mention « bio » que si le produit est effectivement certifié selon les règles de l'agriculture biologique.
- Si une réduction de prix est annoncée, afficher clairement le prix promotionnel et respecter les règles applicables au prix antérieur de référence.

Question 4.

PDF source, p. 4

> Nommer la famille à laquelle appartiennent les oranges et les pomelos.

Les oranges et les pomelos sont des fruits de la même famille commerciale.

RÉPONSE À RETENIR

Les oranges et les pomelos appartiennent à la famille des **agrumes**.

Première variété

Question 5.

PDF source, p. 4

> Présenter une première variété d'orange et ses qualités gustatives.

Une réponse correcte associe une variété identifiable à des qualités gustatives cohérentes.

RÉPONSE À RETENIR

Orange Navel : généralement douce, sucrée et juteuse ; elle est souvent sans pépins.

Deuxième variété

Question 5.

PDF source, p. 4

> Présenter une deuxième variété d'orange et ses qualités gustatives.

Il faut donner une variété différente de la première et décrire son goût.

RÉPONSE À RETENIR

Orange sanguine : chair colorée, parfumée et sucrée, avec une légère note acidulée.

Question 6.

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

> Calculer le montant du panier en vous aidant des calculs effectués à la question 2. Le panier comprend 1 kg de

FormaV - document d'entraînement non officiel

> clémentines à 2,99 € TTC le kg, 2 kg d'oranges en promotion et 5 pièces de pomelos en promotion.

On utilise les prix promotionnels de la question 2 : **1,99 € le kg** pour les oranges et **1,98 € la pièce** pour les pomelos. On calcule le prix de chaque quantité, puis on additionne les trois montants.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clémentines : `1 × 2,99 = 2,99 €`.
>
> Oranges : `2 × 1,99 = 3,98 €`.
>
> Pomelos : `5 × 1,98 = 9,90 €`.
>
> Total : `2,99 + 3,98 + 9,90 = 16,87 €`.
>
> Le montant du panier est de **16,87 € TTC**.

Question 7.

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

> La cliente règle avec un billet de 50 €. Calculer le rendu de monnaie.

Le rendu de monnaie est la différence entre la somme remise et le montant du panier calculé à la question 6.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> `50,00 − 16,87 = 33,13 €`.
>
> Il faut rendre **33,13 €**.

Question 8.

PDF source, p. 5

> Citer deux variétés de pommes pour la réalisation de pommes au four.

Il faut proposer deux variétés qui conviennent à la cuisson au four.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux variétés possibles sont la **Reinette** et la **Boskoop**.

Signification

Question 9.

PDF source, p. 5

> Donner la signification du terme « AB ».

« AB » est la mention française associée à l'agriculture biologique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **AB signifie « Agriculture Biologique ».**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Spécificités de production

Question 9.

PDF source, p. 5

> Indiquer les spécificités de production associées à la mention « AB ».

La production biologique suit un cahier des charges réglementé et est contrôlée. Cela ne signifie pas qu'aucun produit de protection des cultures n'est jamais utilisé : seuls les produits et pratiques autorisés en agriculture biologique peuvent l'être.

RÉPONSE À RETENIR

- La production respecte les règles de l'agriculture biologique et fait l'objet de contrôles par un organisme certificateur.
- Les engrais et produits phytosanitaires de synthèse ne sont pas utilisés comme en production conventionnelle ; seuls les produits autorisés par la réglementation biologique peuvent être employés.
- Les OGM sont interdits.
- Les pratiques doivent notamment favoriser la fertilité des sols et la prévention des maladies et des ravageurs.

AOP

Question 10.

PDF source, p. 5

> Donner la signification des initiales de la mention « AOP ».

Il faut développer chacune des lettres de la mention.

RÉPONSE À RETENIR

AOP : Appellation d'Origine Protégée.

IGP

Question 10.

PDF source, p. 5

> Donner la signification des initiales de la mention « IGP ».

Il faut développer chacune des lettres de la mention.

RÉPONSE À RETENIR

IGP : Indication Géographique Protégée.

Question 11.

PDF source, p. 6

> Compléter la ligne correspondant à la photographie du potimarron en indiquant le nom du légume et le nom d'une recette correspondante.

La photographie de la deuxième ligne montre un potimarron. Une recette correspondante peut être proposée avec ce légume.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Nom du légume : potimarron.
Nom d'une recette : velouté de potimarron.

Question 12.

PDF source, p. 6, PDF source, p. 7

En vous appuyant sur le document 1 montrant l'étal de fruits, préciser l'impact des accessoires sur l'attractivité du rayon.

Le document 1 montre notamment des paniers et des supports qui mettent les fruits en présentation. Il faut expliquer leur effet sur l'aspect du rayon.

RÉPONSE À RETENIR

Les accessoires donnent du relief et du volume à l'étal, mettent les fruits en valeur et attirent le regard. Ils contribuent à rendre le rayon plus accueillant et à distinguer les produits. Ils doivent rester propres et ne pas cacher les produits ni les pancartes.

Question 13.

PDF source, p. 7

Ordonner le protocole du lavage des mains en numérotant les étapes suivantes : rincer ; mouiller les mains ; frotter pendant une minute ; sécher avec du papier absorbant ; ajouter du savon.

On mouille d'abord les mains, on ajoute le savon, puis on frotte pendant une minute. On rince ensuite les mains et on les sèche avec du papier absorbant.

RÉPONSE À RETENIR

Étape donnée dans le sujet	Numéro à inscrire
Rincer	4
Mouiller les mains	1
Frotter pendant une minute	3
Sécher avec du papier absorbant	5
Ajouter du savon	2

Question 14.

PDF source, p. 7

Préciser à quelle température doit être réglé le meuble réfrigéré dans lequel sont stockés les produits de fraîche découpe.

La fraîche découpe est une préparation réfrigérée sensible. Le réglage doit permettre de maintenir les produits au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Régler le meuble de façon à maintenir les produits de fraîche découpe à **4 °C au maximum** et contrôler régulièrement leur température.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Cagettes en bois — composteur

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les cagettes en bois, indiquer par une croix si le composteur est le mode de valorisation à utiliser.

Parmi les modes de valorisation proposés, le composteur n’est pas le choix indiqué pour les cagettes en bois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Composteur pour les cagettes en bois : non.** Ne pas cocher cette case.

Cagettes en bois — sac de tri sélectif

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les cagettes en bois, indiquer par une croix si le sac de tri sélectif est le mode de valorisation à utiliser.

Les cagettes en bois ne sont pas des emballages à placer dans le sac de tri sélectif proposé ici.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Sac de tri sélectif pour les cagettes en bois : non.** Ne pas cocher cette case.

Cagettes en bois — recyclage en conteneur spécifique

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les cagettes en bois, indiquer par une croix si le recyclage en conteneur spécifique est le mode de valorisation à utiliser.

Parmi les choix proposés, le bois relève du recyclage adapté à ce matériau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Recyclage en conteneur spécifique pour les cagettes en bois : oui.** Cocher cette case.

Déchets des fruits — composteur

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les déchets des fruits, indiquer par une croix si le composteur est le mode de valorisation à utiliser.

Les déchets végétaux des fruits peuvent être valorisés par compostage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Composteur pour les déchets des fruits : oui.** Cocher cette case.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Déchets des fruits — sac de tri sélectif

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les déchets des fruits, indiquer par une croix si le sac de tri sélectif est le mode de valorisation à utiliser.

Les déchets des fruits ne sont pas des emballages destinés au sac de tri sélectif.

RÉPONSE À RETENIR

Sac de tri sélectif pour les déchets des fruits : non. Ne pas cocher cette case.

Déchets des fruits — recyclage en conteneur spécifique

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les déchets des fruits, indiquer par une croix si le recyclage en conteneur spécifique est le mode de valorisation à utiliser.

Les déchets de fruits ne relèvent pas du recyclage en conteneur spécifique pour les matériaux d'emballage.

RÉPONSE À RETENIR

Recyclage en conteneur spécifique pour les déchets des fruits : non. Ne pas cocher cette case.

Sachets d'emballages plastiques — composteur

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les sachets d'emballages plastiques, indiquer par une croix si le composteur est le mode de valorisation à utiliser.

Les sachets d'emballages plastiques ne vont pas au composteur.

RÉPONSE À RETENIR

Composteur pour les sachets d'emballages plastiques : non. Ne pas cocher cette case.

Sachets d'emballages plastiques — sac de tri sélectif

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les sachets d'emballages plastiques, indiquer par une croix si le sac de tri sélectif est le mode de valorisation à utiliser.

Parmi les choix proposés, les sachets d'emballages plastiques relèvent du tri sélectif.

RÉPONSE À RETENIR

Sac de tri sélectif pour les sachets d'emballages plastiques : oui. Cocher cette case.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Sachets d’emballages plastiques — recyclage en conteneur spécifique

Question 15.

PDF source, p. 7

> Pour les sachets d’emballages plastiques, indiquer par une croix si le recyclage en conteneur spécifique est le mode de valorisation à utiliser.

Dans le tableau, les sachets d’emballages plastiques sont orientés vers le tri sélectif, et non vers le conteneur spécifique proposé.

RÉPONSE À RETENIR

Recyclage en conteneur spécifique pour les sachets d’emballages plastiques : non. Ne pas cocher cette case.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep2_-_partie_e_crite_sujet.-2023pdf.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.