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 de fruits et légumes

Session 2023

Code sujet **2306-CAP PR EP2** 20 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Atelier 2 — Prestation de vente et justification
1 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

« 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 2

None points

Prestation de vente et justification

Question Prestation de vente

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Réaliser une prestation de vente à partir de l’étal mis à votre disposition suivant les attentes de votre client.

Démarche attendue — préparation à une prestation pratique. La consigne demande de réaliser une vente à partir de l’étal et selon les attentes du client. Le sujet ne précise pas la demande du client, les produits disponibles sur l’étal ni leurs prix : ces éléments doivent être recueillis ou vérifiés pendant la mise en situation. Le modèle ci-dessous est à adapter à la situation réelle ; il ne signifie pas qu’une vente a été effectuée.

1. **Se préparer :** observer l’étal et repérer les produits disponibles, leur état, leurs étiquettes de prix et les informations affichées sur leur origine ou leur certification. Préparer le matériel nécessaire à la pesée et à l’emballage. Respecter les règles d’hygiène et les consignes du magasin.
2. **Accueillir et découvrir le besoin :** saluer le client, écouter sa demande et poser des questions pour préciser le produit recherché, son usage, la quantité souhaitée, le degré de maturité et, si nécessaire, le budget.
3. **Conseiller :** proposer un produit effectivement présent sur l’étal et expliquer en quoi il correspond à la demande. Ne présenter un produit comme biologique ou local que si une étiquette ou une information fiable le confirme. Le sujet indique que le magasin propose des produits biologiques à caractère local, mais ne précise pas lesquels.
4. **Servir la commande :** faire confirmer le produit et la quantité, choisir des produits en bon état et les manipuler avec soin. Peser si nécessaire, annoncer le prix à partir de l’étiquette et de la quantité réellement pesée, puis emballer de façon adaptée. Procéder au règlement selon les modalités et les consignes du magasin.
5. **Conclure :** donner, si cela est utile au client, un conseil exact de préparation ou de conservation, vérifier sa satisfaction, le remercier et remettre le poste en ordre.

Justification professionnelle : écouter avant de conseiller permet de répondre au besoin réel. Vérifier les produits et les étiquettes évite d’annoncer une disponibilité, un prix, une origine ou une certification non confirmés. Une manipulation soigneuse, une pesée correcte, une information claire et un emballage adapté contribuent à la qualité du service.

RÉPONSE À RETENIR

Exemple de dialogue à adapter à la demande du client et aux produits réellement présents sur l'étal :

> **Vendeur :** « Bonjour, bienvenue chez Prim'hall. Que recherchez-vous aujourd'hui ? »
>
> **Client :** « Je cherche [produit ou type de produit]. »
>
> **Vendeur :** « C'est pour quel usage ? Quelle quantité vous conviendrait ? Avez-vous une préférence de maturité ou un budget à respecter ? »
>
> **Vendeur, après avoir écouté le client et vérifié l'étal :** « Je peux vous proposer [produit effectivement disponible]. Il peut convenir à votre demande parce que [caractéristique vérifiée ou usage adapté]. Son prix affiché est [prix indiqué]. Est-ce que cela vous convient ? »
>
> **Si le client demande une origine ou une certification :** « Je vérifie l'étiquette pour vous. Elle indique [information effectivement affichée]. » Si l'information ne peut pas être vérifiée, ne pas l'affirmer.
>
> **Après accord du client :** « Je vous en prépare [quantité convenue]. » Sélectionner soigneusement le produit, le peser si nécessaire, annoncer le montant calculé à partir du prix affiché et de la quantité réellement pesée, puis emballer la commande et procéder au règlement selon les consignes du magasin.
>
> **Vendeur :** « Pour [produit effectivement acheté], vous pouvez [conseil de préparation ou de conservation exact et adapté]. Merci de votre visite et bonne journée. »

Résultat attendu : une prestation courtoise, claire et personnalisée, conduite à partir de la demande du client et des informations vérifiables sur l'étal. Les éléments entre crochets sont à remplacer pendant l'épreuve. Le sujet ne fournit pas de produit, de prix, de quantité, d'origine ni de certification précis.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/cap_primeur_ep2_-_partie_pratique_-_atelier_2_sujet_-2023.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.