SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2023

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 2023

ÉPREUVE EP2 – PHASE 1 : ÉCRITE

MISE EN VALEUR ET VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES

DOSSIER SUJET

Durée : 1 heure

Coefficient : 6 (sur la totalité de l'épreuve écrite et pratique)

A l'issue de l'épreuve, le candidat remettra aux surveillants l'intégralité du sujet.
Le dossier réponse sera agrafé dans une copie double anonymée.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Prim'hall » comme apprenti (e) en CAP Primeur, deuxième année. Votre maître d'apprentissage est Monsieur BOUCHER. Cette entreprise se trouve à Metz. Elle propose un assortiment de produits dont des légumes et des fruits biologiques à caractère local.

PRIM'HALL



Votre expert en primeur et produits bio à Metz

Raison sociale	Prim'hall
Activité	Commerce de détail de fruits et légumes
Adresse	8, rue de Bretagne – 57000 Metz
Année de création	2011
Statut juridique	EURL
RCS	BRIEY A 531 133 973
Références bancaires	Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12
Téléphone	03 83 25 43 01
Adresse courriel	contact@primhall.fr
Horaires d'ouverture	Lundi : 13H30 – 18H30 Mardi : fermé Mercredi : 13H30 – 18H30 Jeudi : 09H30 – 12H00 / 13H30 – 18H30 Samedi : 09H30 – 18H30 Dimanche : fermé
Effectif	Monsieur BOUCHER et 2 salariés

Monsieur BOUCHER souhaite mettre en place une animation sur les oranges, pomelos et clémentines. Il vous sollicite pour l'aider.

1. **Proposer** une animation pour chacun des objectifs.

Objectif de l'animation	Animation proposée
Donner envie aux clients d'acheter une nouvelle variété d'oranges	
Augmenter les ventes de la fraîche découpe	
Écouler le stock de pomelos	
Augmenter la dépense moyenne du rayon agrumes	

Afin de dynamiser les ventes, vous décidez de proposer des promotions sur les pomelos et les oranges. Monsieur BOUCHER vous demande d'appliquer une réduction.

2. **Calculer** le prix promotionnel de chaque produit.

Produits	Prix initial TTC	Taux de remise	Détails des calculs	Prix promotionnel TTC
Orange	2,49€ le kg TTC	20%		
Pomelo rose bio STAR RUBY 1 pièce	2,20€ pièce TTC	10%		

Monsieur BOUCHER vous demande à présent de réaliser le pancartage du pomelo rose STAR RUBY.

3. **Citer** les obligations légales à respecter lors de la réalisation du pancartage.

.....

.....

.....

Monsieur BOUCHER souhaite vérifier vos connaissances concernant la classification des familles de fruits et légumes.

4. **Nommer** la famille à laquelle appartiennent les oranges et pomelos.

.....

Une cliente hésite entre deux variétés d'orange.

5. **Présenter** deux variétés d'orange et leurs qualités gustatives.

Variétés d'orange	Qualités gustatives

Vous effectuez l'encaissement des achats de cette cliente, dont le panier est le suivant :

- 1 kg de clémentines à 2,99 € TTC le kg,
- 2 kg d'oranges en promotion
- 5 pièces de pomelos en promotion

6. **Calculer** le montant du panier en vous aidant des calculs effectués à la question 2.

.....

Elle vous règle avec un billet de 50 €.

7. **Calculer** le rendu de monnaie.

Vous accueillez un autre client : il désire réaliser des pommes au four et cuisiner un potimarron.

8. **Citer** deux variétés de pommes pour la réalisation de pommes au four.

Parmi ces deux variétés de pommes, l'une d'elle présente une étiquette portant la mention « AB ».

9. **Donner** la signification du terme « AB » et les spécificités de production.

Signification	Spécificités de production

Une mention « AOP » est présente sur l'étiquette des pommes du Limousin.

10. **Donner** la signification des initiales des mentions suivantes.

A …….. O …….. P ……

I …… G …….. P ……

Monsieur BOUCHER souhaite partager, sur les réseaux sociaux du magasin, des recettes avec des légumes de saison.

11. Proposer une recette correspondant au légume présenté en photographie.

Photographie du légume	Nom du légume	Nom de la recette
	**Carotte**	**Carottes râpées**
		

(Source des photographies : CTIFL, Interfel)

Vous avez terminé la mise en place de votre étal de fruits (document 1).

DOCUMENT 1



12. Préciser l'impact des accessoires sur l'attractivité du rayon.

.....

.....

Monsieur BOUCHER vous demande de réaliser des brochettes de fruits et de les stocker dans le meuble réfrigéré de la fraîche découpe. Il insiste sur l'importance de l'hygiène des mains et de la température du meuble réfrigéré.

13. Ordonner le protocole du lavage des mains en numérotant les différentes étapes.

Numéro	Etapes
	Rincer
	Mouiller les mains
	Frotter pendant une minute
	Sécher avec du papier absorbant
	Ajouter du savon

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

.....

.....

Suite à la réalisation des brochettes de fruits, vous devez trier et évacuer les déchets suivants.

15. Indiquer, par une croix, quel mode de valorisation peut être utilisé pour les déchets suivants.

Déchets	Mode de valorisation
Cagettes en bois	❑ composteur ❑ sac de tri sélectif ❑ recyclage en conteneur spécifique
Déchets des fruits	❑ composteur ❑ sac de tri sélectif ❑ recyclage en conteneur spécifique
Sachets d'emballages plastiques	❑ composteur ❑ sac de tri sélectif ❑ recyclage en conteneur spécifique