SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2024

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 2024

ÉPREUVE EP2 - PHASE 2 PRATIQUE

MISE EN VALEUR ET VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES

ATELIER 1

RÉALISER UN ÉTAL,

RÉALISER LE PANCARTAGE

DOSSIER SUJET

Durée : 1 heure

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

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 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

SITUATION PROFESSIONNELLE

Fraîch'bio

Fiche de présentation de l'entreprise

Raison Sociale :	Fraîch'bio
Activité :	Vente de fruits, légumes et produits bio
Siège social :	17 Place de la Mairie 45160 OLIVET
Contact :	Tél : 02 38 63 49 XX Email : fraîchbio@orange.fr
Année de création :	Immatriculée le 31/5/2012
Statut juridique :	S.À.R.L au capital de 19000,00 €
N° SIRET :	80999540000029
Jours d'ouverture	Tous les jours sauf dimanche
Effectif :	6 salariés

ATELIER 1

Votre responsable, monsieur BERNARD, attache une grande importance au respect et à la valorisation des produits. L'exactitude des informations données au client est, elle aussi, primordiale, à ses yeux.

1. Monter un étal valorisant les produits de la commande de fruits et légumes.

(Durée 35 minutes)

2. Réaliser le pancartage de 3 à 5 produits imposé par le jury en appliquant la réglementation en vigueur. (durée 5 minutes)

3. Justifier oralement votre travail de l'étal et du pancartage à l'issue de ces deux phases. (durée 5 minutes)

4. Interrogation orale sur la connaissance des produits par le jury, (suivre la circulaire d'organisation). (durée 15 minutes)