SUJET OFFICIEL

CAP (Primeur)

EP2 - Mise en valeur et vente des fruits et légumes

Session 2025

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 2025

ÉPREUVE EP2 - PHASE 1 : ÉCRITE

Mise en valeur et vente de 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 la totalité du dossier technique et réponse.

Le dossier réponse sera agrafé dans une copie double anonymée.

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

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

Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10.

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

Vous êtes apprenti(e) au sein du supermarché ABC MARKET situé à Maubeuge. Vous êtes sous la responsabilité de madame BELKHACEM, cheffe du rayon fruits et légumes.

Raison sociale	ABC MARKET
Activité	Commerce de détail non spécialisé à prédominance alimentaire
Adresse	Boulevard de l'Europe, 59600 MAUBEUGE
Année de création	2010
Statut juridique	SÀRL
Téléphone	03 27 89 34 XX
Adresse courriel	contact@abcmarket.fr
Effectif	30 salariés



(Source de l'image : pixabay)

Lors d'une réunion, madame BELKHACEM vous montre un magazine professionnel. Vous échangez avec elle sur un plan d'implantation proposé par la marque de groupement de producteurs de pommes Blue Whale **(document 1)**.

1. **Justifier** l'implantation des sacs de pommes premiers prix, en entrée de rayon.

……

……

2. **Expliquer** la place des pommes biologiques dans le rayon.

……

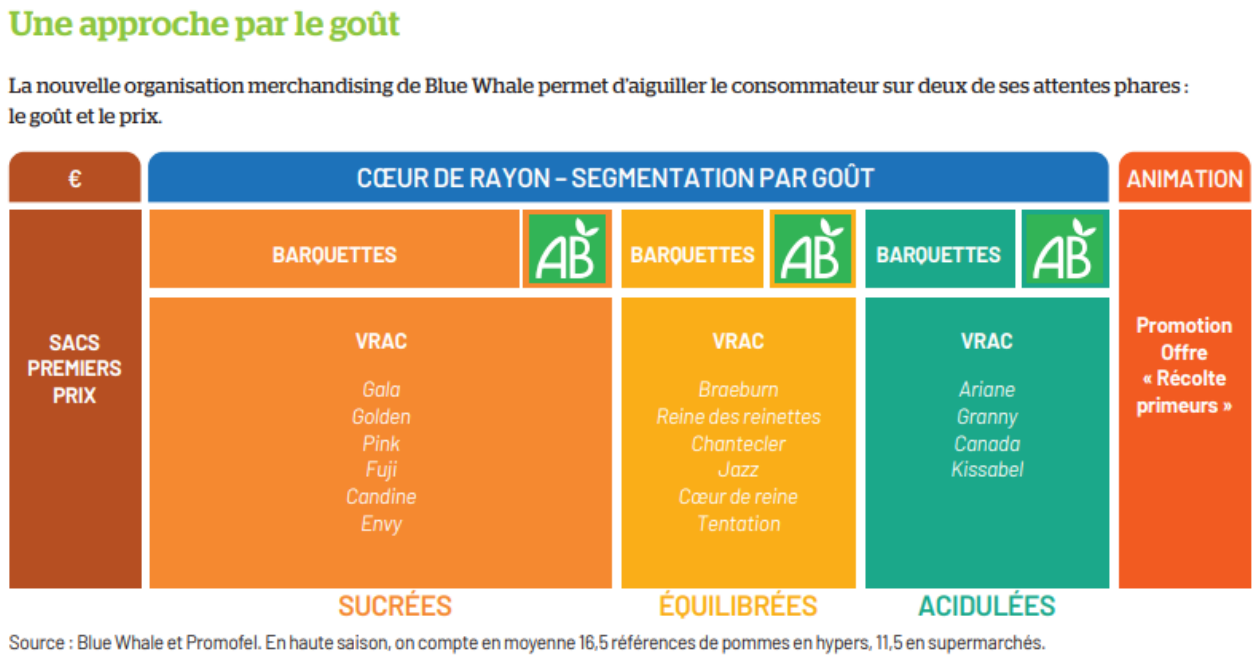
……

3. **Préciser** comment sont implantées les pommes vendues en vrac.

……

……

Document 1 – Schéma d'implantation proposé par les producteurs de Blue Whale



(Source : Linéaires, octobre 2022)

Différents supports de signalétique sont installés dans le rayon **(document 2)**.

4. Sur l'annexe 1 :
   4.1 **Nommer** les supports de signalétique présents sur la photographie du rayon.
   4.2 **Indiquer**, à l'aide d'une croix, s'il s'agit d'un support de publicité sur le lieu de vente (PLV) ou d'information sur le lieu de vente (ILV).
   4.3 **Préciser** l'intérêt de chaque support.

Document 2 – Les supports de signalétique au rayon fruits et légumes



(Source : https://www.promofel.com/fr/theatralisation-rayon/theatralisation-du-point-de-vente)

Annexe 1 – Les supports de signalétique

Numéro	Nom du support	ILV	PLV	Intérêt du support
1				
2				
3				

Votre responsable de rayon souhaite créer une ambiance champêtre dans le rayon.

5. **Proposer** trois accessoires de théâtralisation (supports de présentation, éléments de décoration, signalétique) pour créer un esprit campagne dans le rayon.

- ……...
- ……...
- ……...

Aujourd'hui, 15 juin, vous réalisez le réassort de la 4ème gamme dans votre rayon fruits et légumes. Les sachets de salades reçus ce jour sont datés du 24/6. Les règles de fraîcheur du magasin indiquent de sortir du rayon les produits de la 4ème gamme à J-3.

6. **Effectuer** la rotation des produits en tenant compte des consignes de fraicheur. Vous indiquerez, sur l'annexe 2, les dates limites de consommation sur chaque produit.

Annexe 2 – État du rayon de la 4ème gamme

Rayon avant le réassort



Rayon après le réassort



Un client vous sollicite pour des conseils :



Bonjour,

Mon médecin me conseille une alimentation riche en fibres pour faciliter mon transit intestinal.

Je consomme déjà des pruneaux, des aubergines.

Je suis aussi fort stressé par mon travail.

Quel fruit à coque me conseillez-vous de consommer ?

7. **Répondre**, à l'aide du document 3, à la demande du client en argumentant votre proposition.

……

……

……

……

Document 3 – Quelques allégations nutritionnelles liées aux fruits à coque*

	Riche en manganèse	Source de manganèse	Riche en vitamine E	Riche en cuivre	Source de cuivre	Source de vitamine B9	Source de fibres	Source de phosphore	Source de magnésium	Source de potassium	Source de vitamine B6
Noix séchée	X			X		X		X			
Noisette	X		X	X			X				
Amande		X	X	X	X	X	X	X	X		
Marron						X	X			X	X

* Pour une consommation de 100 g (marrons) ou de 30 g (noix, noisettes et amandes). Source Aprifel.

Le manganèse et le cuivre « contribuent à protéger les cellules contre le stress oxydatif », [alors] que le magnésium « contribue à des fonctions psychologiques normales ».

(Source : Linéaires, n°396, décembre 2022)

Votre responsable de rayon souhaite planifier des animations pour la fin d'année.

8. **Proposer**, sur l'annexe 3, une animation pour les quatre derniers mois de l'année.

Annexe 3 – Planning des animations

Mois	Objectifs	Animation proposée	Justification
Septembre	Écouler un stock important de pommes		
Octobre	Augmenter les ventes de citrouilles, potirons		
Novembre	Augmenter le nombre d'abonnés des réseaux sociaux du rayon fruits et légumes du magasin		
Décembre	Théâtraliser les fruits exotiques		

Le rayon « salades » est équipé d'un brumisateur.



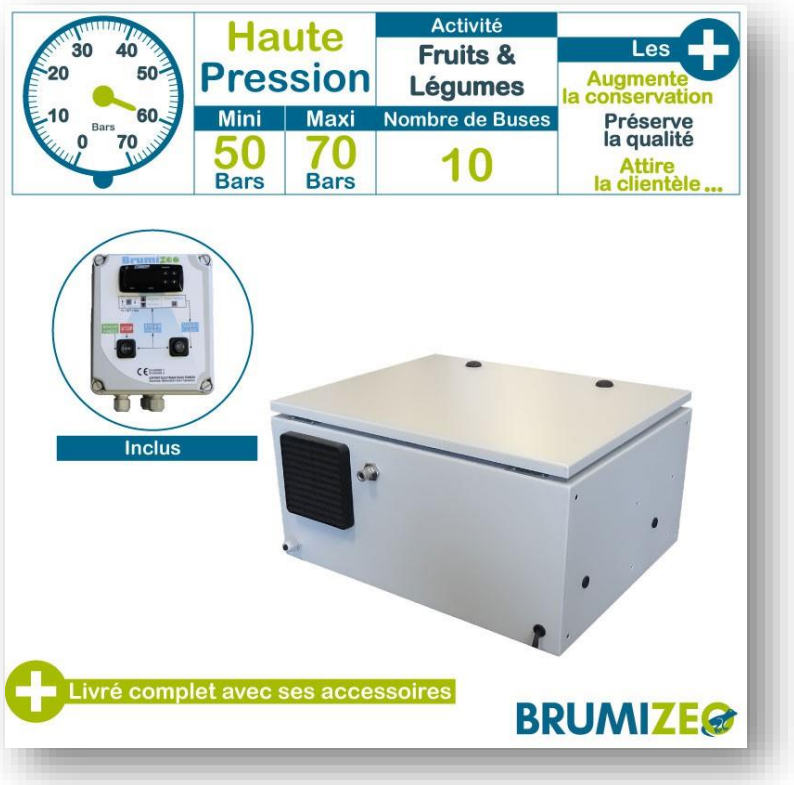
(Source : https://www.brumizeo.com/fr/brumisateur-pour-fruits-et-legumes/101-127-brumibox-10-buses-fruits-et-legumes.html)

9. **Indiquer, à l'aide du document 4,** pourquoi la brumisation est un avantage commercial.

……

……

Document 4 – Fiche technique d'un brumisateur



(Source : https://www.brumizeo.com/fr/brumisateur-pour-fruits-et-legumes/101-127-brumibox-10-buses-fruits-et-legumes.html)

Les clients sont sensibles aux signes officiels de qualité.

10. **Associer** le label à sa définition en reportant le numéro correspondant.

N°	LABELS ET SIGLES
1	
2	
3	
4	
5	

N°	DÉFINITION
2	Label français désignant des produits de qualité supérieur aux produits similaires de consommation courante.
	Sigle permettant de protéger les dénominations de produits obtenues selon une méthode traditionnelle sans lien avec l'origine géographique. Elle s'applique à des fromages, des produits à base de viandes, de la bière, des gâteaux et biscuits.
	Il désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) doivent avoir lieu dans une zone géographique déterminée ou le savoir-faire est reconnu.
	Ce sigle européen garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal, définit dans un cahier des charges très strictes. Il exclut l'utilisation de produits chimiques de synthèse, des OGM…
	Elle désigne un produit dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration a lieu dans une zone géographique déterminée. Sigle européen qui protège le nom d'un produit dans toute l'Europe.

Madame BELKHACEM accorde de plus en plus de place aux fruits et légumes bio dans le rayon.

Document 5 – La différence entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle

Depuis quelques années, on entend beaucoup parler de la bio mais toutes les fermes ne sont pas en bio.
Les deux modes de production les plus répandus en France et dans le monde sont l'agriculture **biologique** et l'agriculture **conventionnelle**.
L'agriculture conventionnelle est en fait l'agriculture dite "**raisonnée**". Les agriculteurs peuvent utiliser des **produits créés par les humains** pour traiter leurs cultures et éviter qu'elles soient malades. Les éleveurs en agriculture conventionnelle peuvent quant à eux utiliser certains médicaments pour soigner leurs animaux que les éleveurs en bio eux ne peuvent pas utiliser.
Le principe de l'agriculture biologique est d'utiliser des **produits naturels**, que ce soit en termes de traitements, de nourriture pour les animaux ou d'engrais. Ils auront une organisation différente.

Pour être une exploitation bio, il est nécessaire de suivre un **cahier des charges**, un ensemble de règles communes à toutes les exploitations biologiques. Chaque année, les fermes en bio sont **contrôlées** par des spécialistes. Si elles ne respectent plus les règles, elles perdent leur certificat.

(Source : https://www.terres-ariege.fr/difference-agriculture-biologique-et-conventionnelle/)

11. **Préciser** la différence entre la culture conventionnelle et l'agriculture biologique. (A l'aide du document 5)

……....

……...

12. **Indiquer** les deux grands principes à respecter pour être déclaré une exploitation bio. (A l'aide du document 5)

……....

……...

13. **Expliquer** l'avantage pour le consommateur d'un fruit ou légume en label biologique. (A l'aide du document 5)

……....

……...