CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Primeur)

Sciences appliquées

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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

CAP Primeur

EP1 : Sciences appliquées

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-PRIMEUR-EP1 • Durée : **2 heures** • Coefficient : **6 pour l'unité professionnelle UP1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Contrôle à la réception et maîtrise des contaminations** (4 questions) — **Page 3**
2. **Nettoyage et désinfection du poste** (4 questions) — **Page 5**
3. **Rendement, pertes et coût matière d'une salade de fruits** (4 questions) — **Page 8**
4. **Remise en état du poste et prévention des risques** (3 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet associé **(PDF) :** https://capprimeur.fr/assets/annales/cap-primeur/Sciences appliquées/2026/CAP (Primeur) - Sciences appliquées - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Contrôle à la réception et maîtrise des contaminations

Au commerce Le Panier des Halles, vous contrôlez une livraison de fruits et une salade de fruits prête à consommer à partir des relevés et critères internes. Les questions portent aussi sur la multiplication des micro-organismes et la prévention des contaminations croisées.

Question 1.1. Pour la salade de fruits prête à consommer, indiquez si la température relevée est conforme au critère interne et précisez l'écart en degrés Celsius.

Le critère interne fixe une température maximale de 4 °C pour la salade prête à consommer. La température relevée, 8 °C, dépasse cette limite : le produit n'est donc pas conforme. L'écart par rapport à la température maximale autorisée est de 4 °C. L'emballage fermé et la date limite valide ne compensent pas cette non-conformité : le produit doit rester hors de la vente jusqu'à décision du responsable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Non conforme : 8 °C au lieu de 4 °C maximum, soit un dépassement de 4 °C.

Question 1.2. Indiquez deux mesures immédiates à prendre pour traiter la non-conformité relevée à la question 1.1 et éviter la mise en vente d'un produit dont la maîtrise de la température n'est pas assurée.

La procédure interne précise les mesures à appliquer avant toute décision de mise en vente. Il faut :

- Isoler immédiatement la salade de fruits et la maintenir hors de la vente.
- Avertir le responsable et consigner l'écart de température dans le relevé de réception.

Le responsable décide ensuite de la suite à donner. L'emballage fermé et la date limite valide ne suffisent pas à garantir la maîtrise de la température.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Isoler le produit hors vente, puis avertir le responsable et consigner l'écart avant toute décision.

Question 1.3. Citez deux facteurs qui favorisent la multiplication des micro-organismes dans un aliment et précisez, pour chacun, une mesure de maîtrise applicable au commerce.

Facteur favorisant	Mesure de maîtrise
Température trop élevée	Respecter et contrôler la température de conservation adaptée.
Temps prolongé à température ambiante	Limiter le temps hors du froid et ranger rapidement les produits.

La température et la durée d'exposition influencent la multiplication des micro-organismes. En pratique, le contrôle régulier des températures et une organisation qui réduit l'attente à température ambiante limitent ces facteurs. Il faut également protéger les denrées prêtes à consommer pendant leur stockage et leur préparation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler la température de conservation et limiter le temps passé à température ambiante.

Question 1.4. Un couteau utilisé sur des fraises non lavées sert ensuite, sans nettoyage ni désinfection, à découper des fruits prêts à consommer. Nommez le type de contamination possible et indiquez le moyen de prévention adapté.

Le couteau peut transférer des micro-organismes des fraises non lavées vers les fruits prêts à consommer : c'est une contamination croisée. Le matériel devient un vecteur de transfert entre une opération sale et une denrée prête à être consommée. Pour prévenir ce risque, utiliser un couteau propre et désinfecté, ou nettoyer puis désinfecter celui-ci avant de l'utiliser sur les fruits prêts à consommer. Séparer autant que possible les opérations sales et propres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contamination croisée : nettoyer et désinfecter le couteau avant de l'utiliser sur les fruits prêts à consommer.

2. Nettoyage et désinfection du poste

Après la préparation, vous devez nettoyer puis désinfecter un plan de travail avec un détergent-désinfectant dont la fiche précise le dosage, le temps de contact, le rinçage et les consignes de sécurité. Les questions évaluent la compréhension de la méthode, le calcul du volume de produit et l'interprétation des normes indiquées.

Question 2.1. À partir du DT 2, indiquez la différence entre le nettoyage et la désinfection, puis précisez pourquoi la surface doit être nettoyée avant la désinfection.

Le **nettoyage** enlève les salissures et les résidus de la surface. La **désinfection** réduit ou détruit les micro-organismes. Il faut nettoyer avant de désinfecter : les salissures peuvent faire écran et diminuer l'action du désinfectant. Le DT 2 précise que le temps de contact de 5 minutes s'applique à une surface préalablement nettoyée. Le nettoyage prépare donc la surface pour que le produit désinfectant puisse agir dans les conditions prévues par le fabricant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le nettoyage retire les salissures ; la désinfection réduit ou détruit les micro-organismes, et le nettoyage préalable favorise son efficacité.

Question 2.2. Calculez le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 8,0 L de solution à la dilution prescrite. Utilisez la relation Vp = 5 × Vs, avec Vp en mL et Vs en L. Présentez le calcul et le résultat avec son unité.

Le DT 2 prescrit 5 mL de produit concentré par litre de solution. Pour le volume demandé, on applique directement la relation fournie : $V_p = 5 \times V_s = 5 \times 8{,}0 = 40\ \text{mL}$. Il faut donc mesurer 40 mL de concentré pour préparer les 8,0 L de solution. Porter des gants adaptés, respecter l'étiquette et ne pas mélanger le produit avec un autre. Reporter le calcul et le volume mesuré dans les deux premières lignes du DR 1.

DR 1 complété : dosage

Ingrédients, rendements et prix d'achat

Ingrédient	Masse brute prévue	Rendement comestible	achat
Pommes	1,20 kg	85 %	2,40 €/kg
Oranges	1,00 kg	70 %	2,00 €/kg
Bananes	0,80 kg	65 %	2,20 €/kg

Données de fabrication et d'achat retenues pour les calculs.

5 × 8,0 = 40 mL

40 mL

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dose à mesurer : 40 mL de produit concentré pour préparer les 8,0 L de solution.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.3. **Remettez dans l'ordre les opérations suivantes : appliquer le produit dilué, rincer à l'eau potable, nettoyer la surface, respecter le temps de contact et préparer la solution en respectant la dilution et les consignes de sécurité. Complétez le document réponse prévu à cet effet.**

Reporter les cinq opérations dans les lignes du DR 1 dans l'ordre indiqué ci-dessous. Porter des gants adaptés et ne jamais mélanger le produit avec un autre. Le dosage doit être celui du fabricant : la solution s'applique sur une surface déjà nettoyée. Après l'application, respecter les 5 minutes de contact. Comme le plan de travail est en contact avec les aliments, terminer par un rinçage à l'eau potable, conformément au DT 2.

1. Nettoyer la surface.
2. Préparer la solution à la dilution prescrite, en respectant les consignes de sécurité.
3. Appliquer le produit dilué.
4. Respecter le temps de contact de 5 minutes.
5. Rincer à l'eau potable.

DR 1 complété : ordre des opérations

Ingrédients, rendements et prix d'achat

Ingrédient	Masse brute prévue	Rendement comestible	Prix d'achat
Pommes	1,20 kg	85 %	2,40 €/kg
Oranges	1,00 kg	70 %	2,00 €/kg
Bananes	0,80 kg	65 %	2,20 €/kg

Données de fabrication et d'achat retenues pour les calculs.

Nettoyer la surface

Préparer la solution

Appliquer le produit dilué

Attendre 5 minutes

Rincer à l'eau potable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre à inscrire : nettoyer, préparer la dilution en sécurité, appliquer, attendre 5 minutes, puis rincer à l'eau potable.

Question 2.4. **Expliquez ce que signifient les mentions EN 1276 et EN 1650 dans les données fournies. Indiquez si elles permettent de supprimer le respect de la dilution et du temps de contact prescrits.**

Dans la fiche du produit, la mention **EN 1276** correspond à l'activité bactéricide revendiquée et **EN 1650** à l'activité levuricide. Elles décrivent les activités testées, aux conditions d'emploi indiquées par le fabricant. Elles ne dispensent donc pas de respecter le dosage prescrit, soit 5 mL par litre, ni le temps de contact de 5 minutes. Le rinçage à l'eau potable reste également obligatoire après le temps de contact sur une surface en contact avec les aliments.

✓ RÉPONSE À RETENIR

EN 1276 : activité bactéricide ; EN 1650 : activité levuricide. Respecter le dosage, le temps de contact et le rinçage requis.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Rendement, pertes et coût matière d'une salade de fruits

Le commerce prévoit de fabriquer 12 portions de salade de fruits à partir de pommes, d'oranges et de bananes. La fiche fournit les masses brutes à acheter, les rendements comestibles et les prix nécessaires au calcul des masses préparées et du coût matière.

Question 3.1. Calculez la masse comestible obtenue pour chaque fruit avec la relation mc = mb × r, où mc est la masse comestible, mb la masse brute et r le rendement exprimé sous forme décimale. Complétez le document réponse.

On convertit chaque rendement en nombre décimal, puis on le multiplie par la masse brute : pommes, 85 % = 0,85 ; oranges, 70 % = 0,70 ; bananes, 65 % = 0,65. Les calculs donnent les masses comestibles à inscrire dans les trois lignes correspondantes du DR 2.

Fruit	Calcul	Masse comestible
Pommes	1,20 × 0,85	1,02 kg
Oranges	1,00 × 0,70	0,70 kg
Bananes	0,80 × 0,65	0,52 kg

DR 2 complété : masses comestibles

Ingrédient	Calcul de la masse comestible	Masse comestible	Calcul du coût	Coût
Pommes	1,20 × 0,85	1,02 kg		
Oranges	1,00 × 0,70	0,70 kg		
Bananes	0,80 × 0,65	0,52 kg		
Total pour la préparation				
Masse moyenne et coût matière par portion				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pommes : 1,02 kg ; oranges : 0,70 kg ; bananes : 0,52 kg.

Question 3.2. Calculez la masse totale de préparation obtenue, puis la masse moyenne d'une portion pour 12 portions. Donnez les résultats en kilogrammes et en grammes et complétez le document réponse.

La masse totale correspond à la somme des trois masses comestibles : 1,02 + 0,70 + 0,52 = 2,24 kg. Comme 1 kg = 1 000 g, cela représente 2 240 g de préparation. Pour obtenir la moyenne d'une portion, on divise cette masse par les 12 portions prévues : 2,24 ÷ 12 = 0,1867 kg environ, soit 186,7 g, arrondis à 187 g. Reportez les résultats dans les lignes « Total pour la préparation » et « Masse moyenne par portion » du DR 2.

DR 2 complété : total et masse moyenne

Ingrédient	Calcul de la masse comestible	Masse comestible	Calcul du coût	Coût
Pommes				
Oranges				
Bananes	1,02 + 0,70 + 0,52		2,24 kg	
Total pour la préparation				
Masse moyenne et coût matière par portion	2,24 ÷ 12		0,187 kg / 187 g	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse totale : 2,24 kg, soit 2 240 g. Masse moyenne par portion : environ 0,187 kg, soit 187 g.

Question 3.3. Calculez le coût d'achat des fruits utilisés en appliquant, pour chaque ingrédient, la relation C = mb × p, où C est le coût en euros, mb la masse brute en kilogrammes et p le prix en euros par kilogramme. Calculez ensuite le coût matière par portion, arrondi au centime, et complétez le document réponse.

Le coût d'achat de chaque fruit se calcule avec sa masse brute et son prix au kilogramme : pommes, 1,20 × 2,40 = 2,88 € ; oranges, 1,00 × 2,00 = 2,00 € ; bananes, 0,80 × 2,20 = 1,76 €. Le total des achats est 2,88 + 2,00 + 1,76 = 6,64 €. Pour les 12 portions, le coût matière moyen est 6,64 ÷ 12 = 0,5533 €, arrondi au centime. Inscrivez les coûts individuels, le total et le coût par portion dans la dernière colonne du DR 2.

DR 2 complété : coûts d'achat

Ingrédient	Calcul de la masse comestible	Masse comestible	Calcul du coût	Coût
Pommes				2,88 €
Oranges				2,00 €
Bananes				1,76 €
Total pour la préparation				6,64 €
Masse moyenne et coût matière par portion				0,55 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : 6,64 €. Coût matière par portion : 0,55 €.

Question 3.4. Donnez deux mesures d'hygiène à appliquer pendant la découpe des fruits prêts à consommer afin de limiter leur contamination. Pour chaque mesure, précisez le risque maîtrisé.

La fiche de fabrication demande des mains propres ainsi que du matériel propre et désinfecté. Ces précautions sont essentielles pendant la découpe, car les fruits sont prêts à consommer et ne subiront pas de cuisson.

- Se laver les mains avant la préparation et après une opération souillante : cela limite le transfert de micro-organismes des mains vers les fruits.
- Utiliser un couteau et une planche propres et désinfectés : cela évite le transfert de contaminants depuis le matériel ou d'autres denrées, donc une contamination croisée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains propres et matériel propre et désinfecté : limitation des contaminations microbiennes et croisées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Remise en état du poste et prévention des risques

Avant de quitter le poste, vous devez organiser la zone de préparation, évacuer les déchets végétaux et prévenir les accidents. Le plan fonctionnel et les procédures internes précisent notamment l'emplacement du lave-mains, du plan de travail, du bac à déchets et la nécessité de maintenir le passage dégagé.

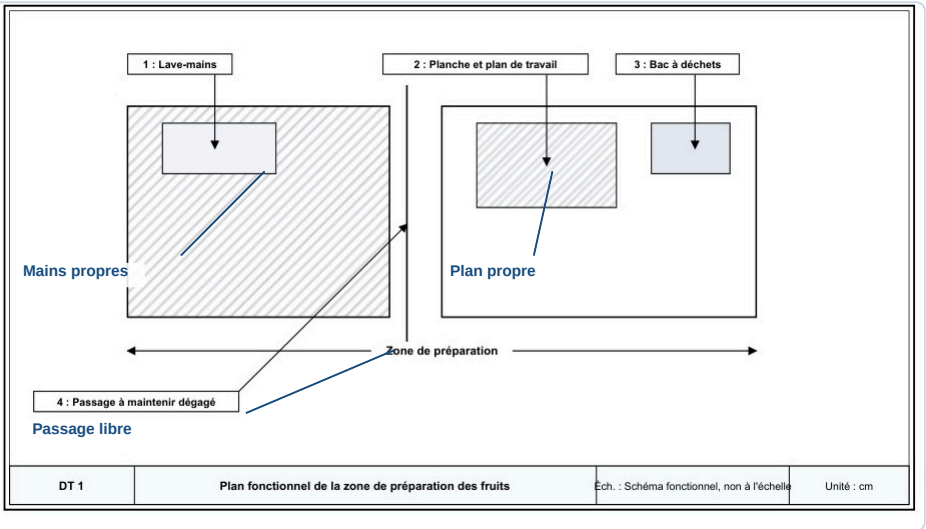
Question 4.1. À partir du DT 1 et de son schéma, indiquez trois règles d'organisation du poste qui contribuent à limiter les contaminations ou les accidents pendant la préparation.

Le DT 1 repère le lave-mains (1), le plan de travail (2), le bac à déchets (3) et le passage (4). Trois règles d'organisation réduisent les contaminations et les accidents :

- Se laver les mains aux moments nécessaires.
- Utiliser du matériel propre et séparer autant que possible les opérations sales et propres.
- Déposer les déchets dans le bac identifié et garder le passage libre.

Les produits chimiques restent dans leur emplacement réservé, séparés des denrées et des emballages alimentaires.

Règles d'organisation du poste



✓ RÉPONSE À RETENIR

Se laver les mains, séparer les opérations sales et propres avec du matériel propre, déposer les déchets dans le bac prévu et maintenir le passage libre.

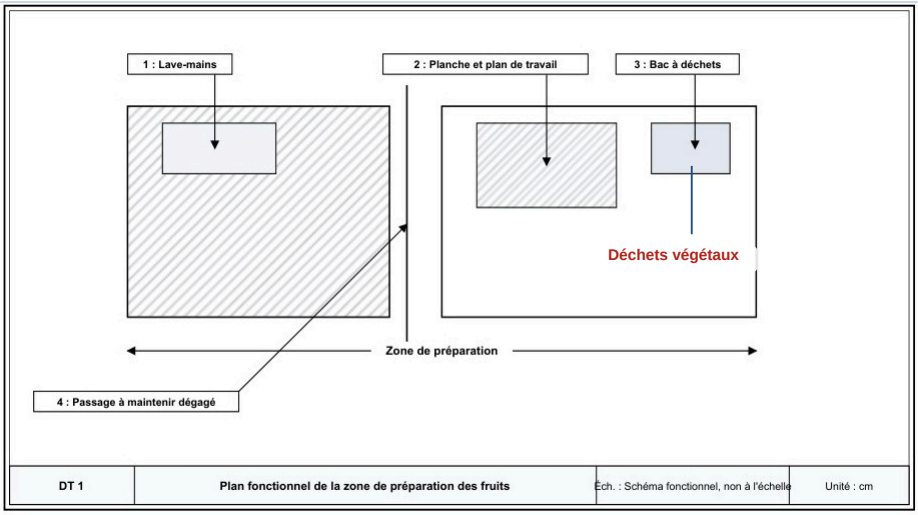
Question 4.2. Indiquez la conduite à tenir pour évacuer les épluchures et les déchets végétaux, puis précisez pourquoi le bac à déchets doit être régulièrement vidé et nettoyé.

Rassembler les épluchures et déchets végétaux au fur et à mesure, puis les déposer dans le bac à déchets identifié sur le plan. Ne pas les laisser sur le plan de travail ni dans le passage.

Vider et nettoyer régulièrement le bac évite l'accumulation de matières organiques, qui peut favoriser les contaminations, les mauvaises odeurs et l'attraction de nuisibles. Un bac propre aide à maintenir un poste de préparation sain.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Évacuation des déchets végétaux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Déposer les déchets végétaux dans le bac identifié, puis le vider et le nettoyer régulièrement pour limiter contaminations, odeurs et nuisibles.

Question 4.3. Lors du nettoyage, un bidon de produit est posé au sol dans le passage et le sol est humide. Identifiez deux risques professionnels et proposez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

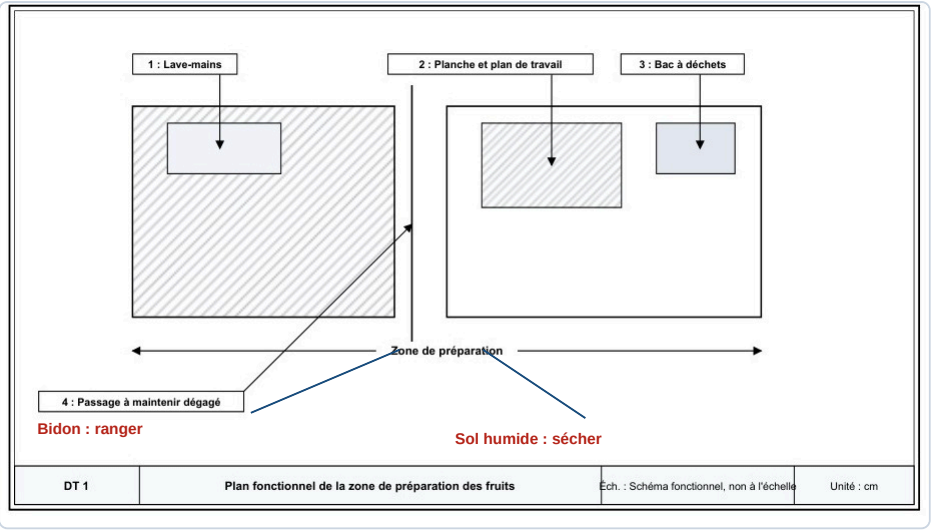
Le bidon dans le passage et le sol humide sont deux dangers distincts. Le premier peut gêner la circulation et provoquer un trébuchement ; le second peut faire perdre l'équilibre. Il faut supprimer chaque danger et protéger les personnes pendant l'intervention.

Danger	Risque	Prévention
Bidon posé dans le passage	Heurt, trébuchement ou chute	Ranger le bidon à son emplacement réservé et libérer le passage.
Sol humide	Glissade et chute	Signaler la zone et sécher le sol selon la procédure.

Le stockage réservé aux produits chimiques limite aussi le risque de contamination des denrées et des emballages alimentaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Prévention des risques dans le passage



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ranger le bidon à son emplacement réservé et libérer le passage ; signaler puis sécher le sol humide pour prévenir les chutes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite EP1 du CAP Primeur, Édition 2026, porte le code FV-ENT-PRIMEUR-EP1 D'une durée de 2 heures et affectée du coefficient 6 pour l'UP1, elle traite du contrôle de réception, de l'hygiène, du nettoyage-désinfection, de la préparation d'une salade de fruits et de la remise en état. Elle évalue aussi les calculs de rendement et de coût matière ainsi que la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Comparer chaque relevé de réception au critère interne correspondant et traiter tout dépassement avant toute décision de mise en vente.
- Le nettoyage retire les salissures ; la désinfection réduit les micro-organismes et s'applique sur une surface préalablement nettoyée.
- Pour le dosage indiqué : Vp = 5 × Vs, avec Vp en mL et Vs en L ; respecter aussi le temps de contact et le rinçage prescrit.
- Masse comestible : mc = mb × r, avec r en décimal ; coût d'achat : C = mb × p, avec mb en kg et p en €/kg.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les calculs et écrire les unités demandées, en distinguant masse brute, masse comestible et coût.
- Convertir un rendement en nombre décimal avant de calculer la masse comestible.
- Respecter l'ordre des opérations, la dilution, le temps de contact, les consignes de sécurité et le rinçage prévu.
- S'appuyer sur les critères internes et les documents techniques ; compléter et rendre les documents réponses DR 1 et DR 2.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse comestible à partir d'un rendement en pourcentage ?

Convertissez d'abord le rendement en nombre décimal en le divisant par 100, puis multipliez la masse brute par ce nombre. Indiquez l'unité de masse et additionnez les masses comestibles pour obtenir le total.

Q : Les mentions EN 1276 et EN 1650 remplacent-elles les consignes de dilution et de temps de contact ?

Non. Elles indiquent les activités revendiquées pour le produit : bactéricide selon EN 1276 et levuricide selon EN 1650. Ces activités sont annoncées aux conditions du fabricant, donc la dilution et le temps de contact doivent être respectés.

Q : Combien de temps consacrer à cette partie et quels documents faut-il rendre ?

Le sujet indique une durée totale de 2 heures et une durée indicative d'environ 15 minutes pour les sciences appliquées, intégrées à l'écrit commun. Les documents réponses DR 1 et DR 2 doivent être complétés et rendus avec la copie.

Q : La partie de sciences appliquées a-t-elle son propre coefficient ?

Non. Le dossier précise que cette partie est intégrée à l'étude de cas écrite de l'EP1 et ne possède pas de coefficient distinct. Son barème est présenté sur 20 points ; le coefficient 6 concerne l'unité professionnelle UP1.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capprimeur.fr/assets/annales/cap-primeur/Sciences appliquées/2026/CAP (Primeur) - Sciences appliquées - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP (Primeur) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non 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.