CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR

SESSION 2022

SUJET

ÉPREUVE EP1

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes

PHASE 1 : ÉCRITE

Durée : 1 heure – Coefficient : 6 (sur la totalité de l'épreuve écrite et pratique)

« L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé »

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

Nous sommes le 20 juin et vous venez d'être embauché(e) dans le magasin primeur ‘‘**Au petit Panier’’** de Beaumont de Lomagne (Tarn et Garonne) pour la saison d'été.

Son gérant, Dominique DE LANTIVY, vous informe que le magasin va fêter ses 7 ans au mois de juillet. Il souhaite profiter de cet événement pour lancer deux nouveaux produits : le plateau de légumes apéritif et des smoothies frais.

Raison sociale	Au petit Panier
Activité	Commerce de détail de fruits et légumes
Adresse	14, rue de la république 82500 BEAUMONT DE LOMAGNE
Année de création	5 janvier 2015
Statut juridique	Entrepreneur individuel
RCS	789 418 951 TOULOUSE
Références bancaires	30004 00820 00007778982 IBAN
Téléphone	05 63 02 34 50
Adresse courriel	aupetitpanier@francemel.fr
Horaires d'ouverture	Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 15h à 19h, le samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le dimanche de 9h à 12h.
Effectif	2 salariés

Manger sainement est devenu important pour un grand nombre de personnes. Avec l'été qui se rapproche, M. DE LANTIVY souhaite proposer, à la commande, des plateaux de quatre légumes crus accompagnés d'une sauce à la crème.

1. Citer quatre produits de saison que le consommateur peut manger crus avec une sauce crème en guise d'apéritif. Ils devront être de quatre couleurs différentes.

- ……..
- ……..
- ……..
- ……..

2. Proposer une taille adaptée à chacun des légumes cités. Monsieur De Lantivy souhaite retrouver quatre taillages différents.

Légume	Taille

3. Ordonner les opérations de préparation allant du légume brut au produit fini.

Garder au frais, éplucher ou parer, peser, étiqueter, laver, disposer dans le contenant, rincer, tailler, operculer.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

M. DE LANTIVY souhaite que vous terminiez la réception du jour. Le fournisseur a déposé le bon de livraison sous les salades et des informations ont disparu.

4. Compléter les informations manquantes signalées par des rectangles grisés.

CLIENT : Au petit panier					Adresse livraison : 14 rue de la république 82500 Beaumont de lomagne				
Bon de livraison			Date		Numéro dossier : 1256				
Numéro 94			20/06/22		Page 1 sur 1				
Ct	Code	Désignation	Colis	Qté/colis	Poids brut	Tare	Poids net/nb	PUHT	PTHT
1	SAL	Salade laitue CAT1 82	3	12			36	0.28	10.08
1	CA	Carotte 10kg 31 CAT1	2	10			20	0.65	
1	JPM	Jeune pousse de mesclun X 1KG	2	1				6.50	13.00
1	TOR	Tomate cerise CAT 1 82	2	6			12	1.09	13.08
1	GAR	Fraises Gariguette X250gr	3	12			36	2.15	77.40
1	CH2	Champignon de Paris 2kg	10	2			20	2.75	55.00
					Total HT				181.56
					Base Interfel				181.56
					Tx Interfel				0.206
					Mt Interfel				0.37
					Base HT				181.93
					Taux TVA				5.50
					Montant TVA				10.01
					Total TTC				

5. Citer quatre types de contrôles que vous réalisez à la réception de la marchandise.

- ……
- ……
- ……
- ……

6. Citer la famille de micro-organismes à laquelle appartient la listéria en vous aidant de vos connaissances et de l'annexe 1 ci-dessous.

- .....

Annexe 1

La listériose est une infection causée par l'ingestion d'aliments contaminés par une bactérie de la famille des Listeria. La bactérie responsable de l'infection est fréquemment retrouvée dans l'environnement (sols, végétaux, eaux usées) et dans le tube digestif de nombreux animaux, qui se contaminent en se nourrissant. L'ingestion de la bactérie n'entraîne pas forcément la listériose**,** il faut en consommer une dose élevée pour risquer d'être malade**.**

source : auteur

7. Citer la mesure de précaution à prendre pour éviter la propagation de ce micro-organisme.

- .....

Avant la préparation de la sauce du plateau apéritif, vous prenez la précaution de bien vérifier la D.L.C sur le pot de crème liquide afin d'éviter toute T.I.A.C. En effet, les produits laitiers peuvent être contaminés par des micro-organismes pathogènes, responsables de T.I.A.C.

8. Définir le terme « pathogène » pour un micro-organisme .

- .....

9. Donner la signification de « D.L.C ».

- .....

L'hygiène du personnel est un autre des éléments importants pour éviter toute contamination par des micro-organismes.

10. Citer quatre éléments de la tenue professionnelle.

- ……..….
- ……..….
- ……..….
- ……..….

Le gérant veut élargir son offre avec la vente de smoothies frais à base de nectarine, framboise et pomme. Le gérant vous demande si dans le smoothie vous utilisez des fruits climactériques.

11. Enumérer six fruits climactériques.

- ……..
- ……..
- ……..
- ……..
- ……..
- ……..
- ……..

12. Citer un critère de fraîcheur pour chaque fruit du smoothie.

Fruit	Critère de fraicheur
Nectarine	
Framboise	
Pomme	

M. DE LANTIVY se questionne sur les variétés de framboises. Il s'aperçoit que la variété « héritage » est une variété remontante.

13. Définir le terme « variété remontante ».

……

……

……

M. DE LANTIVY souhaite élargir sa gamme de smoothies, il vous demande de proposer un smoothie **pour la saison automne/hiver**.

14. Compléter le document ci-dessous en renseignant les ingrédients et la progression de votre recette.

Smoothie …….	
Ingrédients	Etapes de réalisation

En fin de journée, M. DE LANTIVY s'aperçoit d'un décalage entre le nombre de smoothies conditionnés et le nombre de produits vendus. Cette différence se nomme la « démarque inconnue ».

15. Citer deux causes de démarque inconnue.

- ……..……
- ……