

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR

SESSION 2023

ÉPREUVE EP1 - PHASE 2 : PRATIQUE APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE ET PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

ATELIER 2

**RÉALISATION D'UNE CORBEILLE, RÉALISATION DE LA
FRAICHE DÉCOUPE**

RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION

Durée : 2 heures

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 collègue » est autorisé.

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR – SESSION 2023	Code : 2306-CAP PR EP1
EP1 - Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes – Partie pratique Atelier 2 : Réalisation d'une corbeille, réalisation de la fraîche découpe. Réalisation d'une autre préparation	Page 1 sur 4

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.



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 vous charge de réaliser trois préparations :

- Une corbeille de fruits
- Une fraîche découpe
- Un smoothie

Vous vous assurez de l'application des normes d'hygiène en vigueur lors de vos préparations.

Il vous est également demandé de porter un soin particulier concernant l'emballage et la transportabilité de la corbeille.

1. Réaliser une corbeille à l'aide des produits disponibles suivants pour un repas de famille d'une valeur de 45€.

<i>Produits</i>	<i>Quantité</i>
Pomme	1kg
Nectarine blanche	1kg
Mangue	1 pce
Fruits de la passion	3 pièces
Banane	1kg
Fraise	0.5 kg
Poire	1 kg
Kiwi vert	2 pièces

2. Réaliser 10 brochettes de légumes pour barbecue à l'aide du panier fraîche découpe suivant :

Intitulé : Brochette de légumes			10 brochettes
Produits	Unité	Quantité	Progression
Aubergine	Kg	1	Laver les légumes
Courgette	Kg	1	Épépiner les poivrons
Oignon botte	Pièce	1	Éplucher et parer les oignons
Poivron rouge	Pièce	2	Détailler les légumes
Poivron jaune	Pièce	2	Monter les brochettes harmonieusement
Poivron rouge	Pièce	2	Gérer les déchets
			Stocker et étiqueter

3. Proposer un smoothie à l'aide de la fiche technique suivante :

Intitulé : Smoothie exotique			4 bouteilles de 250ml
Produits	Unité	Quantité	Progression
Mangue	Pièce	1	Laver les fruits
Banane	Pièce	2	Peler à vif le kiwi et les mangues
Kiwi vert	Pièce	1	Éplucher les bananes
Fruits de la passion	Pièce	2	Citronner les fruits
Citron	Pièce	1	Évider les fruits de la passion
Crème liquide	L	0.250	Détailler les fruits en cubes
Lait demi écrémé	L	0.250	Passer les fruits au blender en incorporant la crème et le lait
			Conditionner
			Étiqueter et stocker