

SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
Organisatrice du concours national
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS
Tél. : 01 43 42 33 02
Mail : concours-maf@mof.fr



Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952
<http://www.meilleursouvriersdefrance.info>

35^{ème} Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2020

Promotion Monsieur Bernard BURBAN

PRIMEUR

Code d'inscription à la spécialité :
312-22

Merci de consulter régulièrement le site internet pour consulter des éventuelles modifications des sujets

SUJET DU CONCOURS : **DEPARTEMENTAL** **X** **REGIONAL** **X** **NATIONAL** **X**



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
Brigitte DELANGHE brigitte.delanghe@orange.fr	Brigitte DELANGHE : « Un des Meilleurs Ouvriers de France Primeur » brigitte.delanghe@orange.fr Yvan RIOCREUX-REIS : Enseignant CAP Primeur yvanriocreuxreis@gmail.com Tél. 06 95 33 25 67

CONSIGNES PORTEES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS AVANT L'EPREUVE

Vous êtes candidate ou candidat :

- Vous êtes prié(e) de vous présenter au centre d'examen, muni(e) de votre inscription au concours et d'une pièce d'identité. Celles-ci vous seront demandées en arrivant.

- Vous devez vous présenter 30 minutes avant le début du concours.

La ou le candidat(e) s'engage à respecter le règlement du concours, les consignes d'hygiène, les consignes de sécurité et les consignes des organisateurs du concours.

Les décisions des jurys sont souveraines.

Aucune réclamation de candidats ou de toutes autres personnes ne sera admise.

Vous avez pris connaissance du règlement général du concours M.A.F. 2020 et vous vous engagez à respecter l'ensemble des consignes des différentes épreuves.

La candidate ou le candidat : Mme ou M.

N° d'inscription

Date :

Signature :

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2020

Liste des matériels A APPORTER PAR LES CANDIDATS

Quantité	Désignation matériels	Marque type	Observations
	Bolduc ou Raphia		
	Glane (mousse, pommes de pin etc.)		

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS A APPORTER PAR LES CANDIDATS

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels
1	Tablier
	Couteaux, paire de ciseaux, gouges etc.
1	Bobine de papier absorbant, film étirable, ruban adhésif
1	Agrafeuse (agrafes)

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS FOURNIS PAR LE CENTRE *

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs
1	Plan de travail
1	Poubelle
1	Point d'eau
1	Balance de pesée
1	Planche à découpe
1	Support pour confection
	Des ardoisines +craie liquide
	Cellophane d'emballage transparent neutre
	Éléments concours (papier de soie, piques bois, frisure, ...)
1	Barquette à couvercle

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2020

SUJET PRIMEUR

A partir des produits mis à disposition, vous devez réaliser les travaux ci-dessous, en respectant l'horaire indiqué par le jury. Durée totale des épreuves : 4h10

Compétences évaluées sur six épreuves dans les champs de compétences suivants :

- Les connaissances générales du métier
- Les techniques et le professionnalisme lors des diverses présentations à réaliser
- Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur

✓ 1^{ère} épreuve :

Épreuve écrite de connaissances générales de type Q.C.M.

- sur 20 points
- Durée : 20 mn

Le Q.C.M. portera sur :

- Les connaissances professionnelles (produits, organisation marchande, saisonnalité, usages culinaires)
- La relation clients (accueil, conseil, fidélisation)
- Les réglementations appliquées au métier de primeur (hygiène, méthode HACCP, pancartage)

✓ 2^{ème} épreuve :

Réalisation d'un étalage marchand

- Épreuve sur 40 points
- Durée : 1 heure et 30 mn

(dont 15 minutes pour le nettoyage de l'étalage. Cependant l'évacuation des emballages et des déchets est non comprise dans le temps de l'épreuve).

Cette épreuve consiste à réaliser « un étalage marchand » sur 1m50 de longueur et 0.60cm de profondeur, avec valorisation des produits mis à la disposition du candidat (fruits et légumes) et étiquetage selon la réglementation (prix de vente fourni).

Indications :

- Vous devrez positionner vos produits, avec ou sans les contenants, comme pour un point de vente. Vous devrez également veiller à donner l'impression d'abondance, de mise en valeur et de logique dans l'emplacement des produits.
- L'assortiment de fruits et légumes est variable selon la saison et la conjoncture.
- Une attention particulière sera donnée quant au respect de la réglementation concernant l'affichage des fruits et légumes.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2020

✓ 3^{ème} épreuve :

Épreuve orale de simulation de vente-conseil

- Épreuve sur 40 points
- Durée : 20 minutes par candidat

Cette épreuve consiste, à partir de l'étalage réalisé, à évaluer l'aptitude du candidat à présenter une information sur les produits et à réaliser un acte de vente en autonomie (accueillir, conseiller, répondre aux éventuelles questions du client, proposer des ventes supplémentaires, peser, emballer, encaisser).

Indications :

Vous serez noté sur votre capacité à accompagner votre client dans une attitude de vente-conseil, notamment sur les items suivants :

- Les origines, les saisonnalités...
- Les quantités conseillées, les conseils de stockage.
- Les astuces (épluchages, temps de cuisson etc...) seront appréciées.
- La vente complémentaire
- L'emballage (ou non... les réflexes écologiques)
- La pesée
- L'encaissement (les divers modes de paiement).

✓ 4^{ème} épreuve :

Confection d'une corbeille de fruits

- Épreuve sur 40 points
- Durée : 45 minutes

Le sujet : Un client est invité à une soirée et vous commande une corbeille de fruits pour offrir à la maîtresse de maison. Il a un budget de 40 euros.

Indications :

Cette épreuve consiste à évaluer le candidat sur sa capacité à réaliser une corbeille à partir des fruits de l'étalage et du support qui lui sera fourni.

En respectant la commande du client (voir sujet), il devra réaliser une création esthétique transportable, avec emballage.

Si des produits sont coupés, pensez à l'hygiène alimentaire, ils doivent être emballés.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2020

✓ 5^{ème} épreuve :

Réalisation de découpes de légumes crus, prêtes à consommer.

- **Épreuve sur 40 points**
- **Durée : 45 minutes**

Cette épreuve consiste à réaliser, à partir des produits fournis dans l'étalage, des légumes découpés à la croque pour être dégustés.

Ceci pour 1 barquette (fournie) équivalente à la consommation de deux personnes.

Indications :

Une attention sera portée sur l'équilibre de l'assortiment, les saveurs, l'hygiène et la touche finale en matière de présentation.

✓ 6^{ème} épreuve :

La réalisation d'une « reballe totale »

- **Épreuve sur 20 points**
- **Durée : 30 minutes**

Indications :

Cette épreuve consiste à évaluer le candidat sur la remise en cagettes d'un étalage en veillant :

- *Aux soins apportés aux différents produits*
- *A la gestion des stockages*
- *Au nettoyage de l'étal*

En prévision de la vente du lendemain et pour éviter le gaspillage alimentaire.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2020

TABLEAU D'EVALUATION

Numéro du candidat :

EPREUVES	NOMBRE DE POINTS	NOTES	OBSERVATION DU JURY
QCM		/20	
ETALAGE MARCHAND		/40	
VENTE-CONSEIL		/40	
CORBEILLE		/40	
REALISATION DE LEGUMES PRETS A CONSOMMER		/40	
REMBALLE		/20	
TOTAL		200	
NOTE SUR 20			/20

Signature du Président du Jury :

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier :	PRIMEUR	Code : 312-22
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2020