

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## PRIMEUR

### SESSION 2020

### SUJET

## ÉPREUVE EP1

Approvisionnement, stockage et préparation des fruits  
et légumes

## PHASE 1 : ÉCRITE

Durée : 1 heure – Coefficient : 2

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

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

|  |                                 |              |          |
|--|---------------------------------|--------------|----------|
| <b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>                                   | Code examen :2006-CAP PRIM -EP1 |              |          |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie écrite | Session 2020                    |              |          |
| DOSSIER SUJET  | Coefficient : 6                 | Durée : 1h00 | Page 1/9 |

## SITUATION PROFESSIONNELLE



Enseigne : TUTTI FRUTTI

Responsable : Madame LANDEC

Adresse : 3, place Colbert  
17300 Rochefort

Spécialiste en corbeilles de fruits  
Championne du monde de soupe  
Finaliste championnat de France de barbecue 2019

Superficie : 450 m<sup>2</sup>  
RCS: 751 474 313 La Rochelle  
Tél : 05.46.07.40.88

Vous travaillez en tant qu'apprenti(e) CAP primeur au magasin TUTTI FRUTTI de Rochefort.

Ce 20 juin 2020, votre maître d'apprentissage, madame LANDEC, souhaite s'assurer que vous êtes prêt(e) à passer votre examen de CAP. Elle souhaite vérifier vos connaissances sur votre environnement professionnel et vos capacités à accomplir certaines opérations. Elle vous demande de l'assister dans différentes tâches :

- aider à la réception de la livraison
- sélectionner les produits en vue de leur mise en vente
- réaliser une offre complémentaire
- réaliser les préparations spécifiques.

|  |                 |                                 |          |
|--|-----------------|---------------------------------|----------|
| <b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>                                   |                 | Code examen :2006-CAP PRIM -EP1 |          |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie écrite |                 | Session 2020                    |          |
| DOSSIER SUJET  | Coefficient : 6 | Durée : 1h00                    | Page 2/9 |

**Partie 1: Identifier différents canaux de distribution et nommer leurs acteurs**

Vous arrivez avec madame LANDEC sur le quai où deux livraisons viennent juste d'être réceptionnées. L'une provient de votre grossiste « Vaux Primeurs », la deuxième vient des « Jardins de l'Arnoult » qui cultivent des pommes et des poires.

- 1. **Citer** les acteurs du circuit de distribution et **nommer** le type de circuit pour chacune des livraisons.

 Compléter le document 1

**DOCUMENT 1 Les circuits de distribution**

1<sup>ère</sup> Livraison :

Acteurs du circuit de distribution :

Vaux Primeurs



..... → ..... → ..... → .....

Type de circuit de distribution :

.....

2<sup>ème</sup> Livraison :

Acteurs du circuit de distribution :

Les jardins de l'Arnoult



..... → ..... → .....

Type de circuit de distribution :

.....

## Partie 2 : Réceptionner et vérifier une commande

Madame LANDEC vous demande de l'aider à réceptionner la livraison de Vaux Primeur.

1. Effectuer le contrôle de la livraison à partir du bon de commande et du bon de livraison et reporter les anomalies dans le tableau.

📖 Consulter les annexes 1 et 2

✍ Compléter le document 2

### ANNEXE 1 Bon de Commande

| TUTTI FRUTTI<br>3, place Colbert<br>17300 Rochefort<br>Tél 05.46.07.40.88   |                                  | VAUX PRIMEUR<br>15, rue des Châtaignes<br>17640 Vaux /Mer |        |               |
|---|----------------------------------|---|--------|---------------|
| <b>Bon de commande n° 357</b><br><b>Date : 18/06/2020</b>   |                                  |   |        |               |
| <b>Conditions de vente :</b><br><b>Mode et frais de transport : Franco par route</b><br><b>Date prévue de livraison : 20/06/2020</b><br><b>Réduction accordée : 5% pour un montant H.T. &gt; 300€</b> |                                  |   |        |               |
| REF   | ARTICLE                          | P.U.<br>H.T.€   | Qté    | Montant H.T.  |
| BAN   | Banane de Guadeloupe             | 0.75  | 30 KG  | 22.50         |
| ANA   | Ananas Victoria de l'île Maurice | 4.00  | 6 pces | 24.00         |
| PAS   | Pastèque Espagne                 | 1.10  | 40 KG  | 44.00         |
| FRAI  | Fraise Gariguettes               | 4.75  | 50 KG  | 237.50        |
| GIN   | Gingembre                        | 2.43  | 5KG    | 12.15         |
| <b>Montant H.T.</b>   |                                  |   |        | <b>340.15</b> |
| <b>Montant remise</b>   |                                  |   |        | <b>17.01</b>  |
| <b>Total H.T</b>  |                                  |   |        | <b>323.14</b> |
| <b>T.V.A. 5,5%</b>  |                                  |   |        | <b>17.77</b>  |
| <b>Montant T.T.C. en Euros</b>  |                                  |   |        | <b>340.91</b> |

|  |                 |                                 |          |
|--|-----------------|---------------------------------|----------|
| <b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>                                   |                 | Code examen :2006-CAP PRIM -EP1 |          |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie écrite |                 | Session 2020                    |          |
| DOSSIER SUJET  | Coefficient : 6 | Durée : 1h00                    | Page 4/9 |

## ANNEXE 2 Bon de livraison

VAUX PRIMEUR  
15, rue des Châtaignes  
17640 Vaux /Mer

TUTTI FRUTTI  
3, place Colbert  
17300 Rochefort

Tél : 05.46.07.40.88

### BON DE LIVRAISON N°33

Date : 20/06/2020

Code client : n°22  
Représentant :  
Commande du : 18/06/2020

| Références                  | Désignations                     | Quantités livrées               | Prix Unitaire | Montant H.T. |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------|--------------|
| BAN                         | Banane de Guadeloupe             | 30 kg                           | 0,75          | 22,50        |
| ANA                         | Ananas Victoria de l'île Maurice | 5 pces                          | 4,00          | 20,00        |
| PAS                         | Pastèque Espagne                 | 40 kg                           | 1,10          | 44,00        |
| FRAI                        | Fraise Mara des bois             | 50 kg                           | 4,75          | 237,50       |
| GIN                         | Gingembre                        | 2,43                            | 5 kg          | 12,15        |
| Total Brut H.T. : 336.15 €  |                                  | <b>Total TTC : 354,64 €</b>     |               |              |
| T.V.A. 5,5%: <b>18.49 €</b> |                                  | Port : Franco de port par route |               |              |

|  |                                 |              |          |
|--|---------------------------------|--------------|----------|
| <b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>                                   | Code examen :2006-CAP PRIM -EP1 |              |          |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie écrite |                                 | Session 2020 |          |
| DOSSIER SUJET  | Coefficient : 6                 | Durée : 1h00 | Page 5/9 |

**DOCUMENT 2 : Tableau des anomalies**

| Références | Désignations | Anomalies constatées |
|------------|--------------|----------------------|
|            |              |                      |
|            |              |                      |

Une fois ce premier contrôle effectué, votre maître d'apprentissage vous demande de l'assister pendant ses opérations d'agréage en allant lui chercher certains instruments.

2. Identifier les différents outils utilisés lors des opérations d'agréage et indiquer leur utilité.

 Compléter le document 3

**DOCUMENT 3 : Instruments d'agréage**

|                                 |   |  |   |
|---------------------------------|---|--|---|
| <b>Iconographie du matériel</b> |  |  |  |
| <b>Nom de l'instrument</b>      |   |  |   |
| <b>Sert à mesurer</b>           |   |  |   |

### Partie 3 : Vérifier et stocker la livraison

Une fois la réception terminée, vous acheminez les fruits et légumes dans la zone de stockage.

En ouvrant les cartons de pommes, vous constatez que certains fruits sont en partie couverts d'une moisissure bleue : le **Penicillium expansum** (responsable de la production de Patuline).

📄 Consulter l'annexe 3

### ANNEXE 3

Les espèces principales qui produisent de la patuline sont : *Penicillium expansum* (le plus important du point de vue sanitaire et économique) et d'autres champignons microscopiques (moisissures) comme *Penicillium griseofulvum*. La patuline est reconnue pour provoquer des désordres gastro-intestinaux avec ulcérations, distensions et hémorragies, voire des perturbations de la fonction rénale, à plus forte dose.

Source : ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire)

1. Citer la famille de micro-organismes à laquelle appartient la moisissure en vous aidant de vos connaissances et de l'annexe 3.

.....

2. Citer 4 facteurs de développement de ces micro-organismes.

1-.....

2-.....

3-.....

4-.....

3. Qualifier l'état d'un micro-organisme capable d'engendrer des maladies chez le consommateur.

.....

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

.....

|  |                 |                                 |          |
|--|-----------------|---------------------------------|----------|
| <b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>                                   |                 | Code examen :2006-CAP PRIM -EP1 |          |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie écrite |                 | Session 2020                    |          |
| DOSSIER SUJET  | Coefficient : 6 | Durée : 1h00                    | Page 7/9 |

Cette découverte incite madame LANDEC à contrôler vos connaissances sur l'évolution de la maturité des fruits :

5. Définir le terme « climactérique ».

.....  
.....

6. Donner le point commun des fruits dits « climactériques ».

.....  
.....

7. Indiquer, à l'aide d'une croix, si les fruits sont climactériques ou non.

| <b>Fruits</b> | <b>Climactérique</b> | <b>Non climactérique</b> |
|---------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Orange</b> |                      |                          |
| <b>Pêche</b>  |                      |                          |
| <b>Kiwi</b>   |                      |                          |
| <b>Cerise</b> |                      |                          |
| <b>Fraise</b> |                      |                          |
| <b>Pomme</b>  |                      |                          |
| <b>Banane</b> |                      |                          |
| <b>Avocat</b> |                      |                          |

## Partie 4 : Les présentations commerciales

Madame LANDEC veut s'assurer de votre bonne connaissance des gammes de produits.

1. Cocher la case correspondante à la gamme de chaque légume.

| LEGUME  | Première Gamme | Deuxième Gamme | Troisième Gamme | Quatrième Gamme | Cinquième Gamme |
|---|----------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|    |                |                |                 |                 |                 |
|   |                |                |                 |                 |                 |
|  |                |                |                 |                 |                 |
|  |                |                |                 |                 |                 |
|  |                |                |                 |                 |                 |