

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRIMEUR

SESSION 2020

SUJET

ÉPREUVE EP1 PHASE 2 PRATIQUE

ATELIER 1 RÉCEPTION ET STOCKAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée de l'épreuve : 30 minutes – Coefficient : 6

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR	Code examen :2006-CAP PRIM -EP1		
EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes-	Session 2020		
DOSSIER SUJET phase 2 pratique Atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 30 minutes	Page 1/4

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 m²
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.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR		Code examen :2006-CAP PRIM -EP1	
EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes-		Session 2020	
DOSSIER SUJET phase 2 pratique Atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 30 minutes	Page 2/4

1 RÉCEPTION DES FRUITS ET LÉGUMES

Vous venez de recevoir une palette de marchandises. Réaliser sa réception en tenant compte des différents critères de contrôle à effectuer, à l'aide du matériel de manutention et de contrôle mis à disposition :

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°101									
Date : 20/06/2020					Code client : n°430				
					Commande du : 18/06/2020				
Références	Désignations	Quantités livrées	Prix Unitaire	Montant H.T.					
BAN	Banane Martinique	19,8 KG	0,85	16,83					
FRA	Fraise Clery 500G France Cat I	10 barq	2,00	20,00					
ABR	Abricot Orangered France Cat II	5 KG	1,20	6,00					
AVO	Avocat Hass Pérou Cat I	20 Pièces	0,80	16,00					
NECT	Nectarine Espagne Cat I	4,2 KG	1,10	4,62					
MEL	Melon 12 Cat I France	12 pièces	1,25	15,00					
ANA	Ananas bateau Côte d'Ivoire	5 pièces	1,55	7,75					
FRAM	Framboise 125g Espagne	8 barq	1,50	7,50					
CITR	Citron Argentine Cat I	5,6 KG	1,50	8,40					
TOMB	Tomate rondes BIO France Cat I	6 KG	2,00	12,00					
GOLD	Pomme golden Cat II	12 KG	0,80	9,60					
CHE	Salade feuille de chêne rouge France Cat I	12 pièces	0,75	9,00					
COU	Courgette Cat I France	9 KG	1,35	12,15					
CHAM	Champignon Blanc de paris Cat I France	2 KG	2,90	5,80					
CAR	Carotte Cat II	10 KG	0,70	7,00					
Total Brut H.T. : 157,65€					Total T.T.C. : 166,32 €				
T.V.A. 5,5%: 8,67 €					Port : Franco par route				
					Nombre de références : 15				
Observations :									

2 STOCKAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

Déterminer le lieu de stockage et procéder au rangement des fruits et légumes conformément aux règles de la profession.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR	Code examen :2006-CAP PRIM -EP1		
EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes-	Session 2020		
DOSSIER SUJET phase 2 pratique Atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 30 minutes	Page 4/4