

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRIMEUR

SESSION 2020

SUJET

ÉPREUVE EP1 PHASE 2 PRATIQUE

ATELIER 2

**RÉALISATION D'UNE CORBEILLE, RÉALISATION DE
LA FRAÎCHE DÉCOUPE
RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION**

Durée de l'épreuve : 2 heures – 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 2	Coefficient : 6	Durée : 2 h	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 cette fois-ci, pour :

- réaliser une offre complémentaire
- réaliser les préparations spécifiques.

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 2	Coefficient : 6	Durée : 2 h	Page 2/4

1 : RÉALISATION D'UNE CORBEILLE

Préparer une corbeille de fruits frais avec les fruits mis à disposition. Votre responsable souhaite que la corbeille soit présentée avec un ananas.

Désignations	Quantités livrées
Oranges Navel	500g
Fraise Clery	250g
Abricot Orangered	250g
Nectarine	250g
Raisin	400g
Ananas	1pièce
Banane Martinique	1 main
Citron Argentine	300g
Pomme golden	1kg

2 : RÉALISATION DE LA FRAICHE DÉCOUPE

Réaliser à l'aide de la fiche technique 6 brochettes de légumes pour barbecue. Les légumes en surplus, seront stockés afin de répondre à de nouvelles demandes.

FICHE TECHNIQUE
Nombre : 6 pièces
NOM DE LA PRÉPARATION : BROCHETTES DE LÉGUMES À GRILLER

Progression :	Denrées	Quantités
- Mettre en place le poste de travail	Champignons de Paris moyens	0.600 kg
- Préparer les denrées.	Oignons rouges	0.600 kg
- Laver les légumes.	Courgettes	0.600 kg
- Parer les légumes et éplucher les oignons.	Poivrons jaunes	0.600 kg
-Tailler les légumes (champignons et oignons en quartiers, courgettes en rondelles d'un centimètre, poivrons en petits carrés).	Tomates cerises	0.600 kg
- Monter les brochettes de légumes à griller.		
- Conditionner en barquettes et réaliser l'étiquette.		
- Remettre en place le poste de travail.		

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 2	Coefficient : 6	Durée : 2 h	Page 3/4

3 : RÉALISATION D'UNE AUTRE PRÉPARATION

Réaliser une soupe de fraises dans le contenant à disposition, à partir de la fiche technique. Veiller à appliquer les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

FICHE TECHNIQUE
pour 4 personnes
NOM DE LA PRÉPARATION : SOUPE DE FRAISES

Progression	Denrées	Quantités
- Mettre en place le poste de travail	Fraises	1 kg
- Peser les denrées.	Citron jaune	½ pièce
- Laver les fruits.	Sucre de canne	100 g
- Équeuter les fraises.	Menthe feuille	Quelques tiges de menthe
- Ciseler la menthe.		
- Mixer les fraises au robot en ajoutant le jus de citron, le sucre de canne et la menthe ciselée.		
- Dresser la soupe de fraises dans le pot.		
- Réserver en chambre froide		

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 2	Coefficient : 6	Durée : 2 h	Page 4/4