

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## PRIMEUR

### SESSION 2020

#### SUJET

## ÉPREUVE EP2 PHASE 2 PRATIQUE

### ATELIER 1

RÉALISER UN ÉTAL,  
RÉALISER LE PANCARTAGE

<b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>		Code examen :2006-CAP PRIM –EP2	
EP2– Mise en valeur et vente de fruits et légumes - partie pratique		Session 2020	
DOSSIER EP2 / phase 2 / atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 1h	Page 1/3

## 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.

<b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>		Code examen :2006-CAP PRIM –EP2	
EP2– Mise en valeur et vente de fruits et légumes - partie pratique		Session 2020	
DOSSIER EP2 / phase 2 / atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 1h	Page 2/3

# ATELIER 1

Votre responsable madame Landec attache une grande importance au respect et à la valorisation des produits. L'exactitude des informations données au client est elle aussi primordiale à ses yeux.

1. Monter un étal valorisant les produits de la commande de fruits et légumes ci-dessous.

(Durée 35 minutes)

Désignations
Banane Martinique
Fraise Clery 500G France Cat I
Abricot Orangered France Cat II
Avocat Hass Pérou Cat I
Nectarine Espagne Cat I
Melon 12 Cat I France
Ananas bateau Côte d'Ivoire
Framboise 125g Espagne
Citron Argentine Cat I
Tomate rondes BIO France Cat I
Pomme golden Cat II
Salade feuille de chêne rouge France Cat I
Courgette Cat I France
Champignon Blanc de paris Cat I France
Carotte Cat II

2. Réaliser le pancartage de 3 à 5 produits imposé par le jury en appliquant la réglementation en vigueur. (durée 5 minutes)
3. Justifier oralement votre travail de l'étal et du pancartage à l'issue de ces deux phases. (durée 5 minutes)
4. *Interrogation orale sur la connaissance des produits par le jury, (suivre la circulaire d'organisation) (durée 15 minutes)*

# ATELIER 2

1. Réaliser la prestation de vente suivant la mise en situation donnée par le jury (durée 10 à 15 minutes)
2. Justifier oralement votre prestation de vente. (durée 5 à 10 minutes)

<b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR</b>		Code examen :2006-CAP PRIM –EP2	
EP2– Mise en valeur et vente de fruits et légumes - partie pratique		Session 2020	
DOSSIER EP2 / phase 2 / atelier 1	Coefficient : 6	Durée : 1h	Page 3/3