

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR

SESSION 2021

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

| | | | |
|--|----------------------------------|------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | Session 2021 | | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 1/10 |

SITUATION PROFESSIONNELLE



Primeur par passion

LA SIGNATURE FRAICHEUR

| | |
|----------------------|--|
| Raison sociale | Primeur par passion |
| Activité | Vente au détail de fruits et légumes |
| Adresse | 10 rue de la Verdière 13100 AIX EN PROVENCE |
| Année de création | 2010 |
| Statut juridique | SARL |
| RCS | 751 448 322 Aix en Provence |
| Références bancaires | Crédit Lyonnais 30003 11487 000123456 12 |
| Téléphone | 04 23 55 87 54 |
| Adresse courriel | Primeurparpassion@free.fr |
| Horaires d'ouverture | Du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 Dimanche de 9h à 12h30 |
| Effectif | M. et Mme RAPHANEL ainsi que 5 salariés et vous, en contrat d'apprentissage. |

Vous travaillez au magasin de fruits et légumes « Primeur par passion » comme apprenti(e) en CAP Primeur deuxième année, votre maître d'apprentissage est madame Raphanel.

Cette entreprise se trouve au centre-ville et a une clientèle variée. Elle propose une large gamme de produits dont les légumes et les fruits biologiques.

| | | | |
|--|----------------------------------|------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | Session 2021 | | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 2/10 |

Madame Raphanel vous demande de lui expliquer les mentions présentes sur une étiquette produit.

1. Citer la nature des mentions obligatoires présentes sur les emballages des producteurs, à l'aide de l'**annexe A** en complétant le **document 1**.

Annexe A



Document 1

| Informations | Nature des informations obligatoires |
|----------------|--------------------------------------|
| EARL Robillart | |
| Courgettes | |
| Catégorie I | |
| 8 kilos | |
| Somme | |
| 14/21 | |

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 3/10 |

2. Définir la qualité attendue du produit en fonction de la catégorie énoncée en complétant le **document 2**.

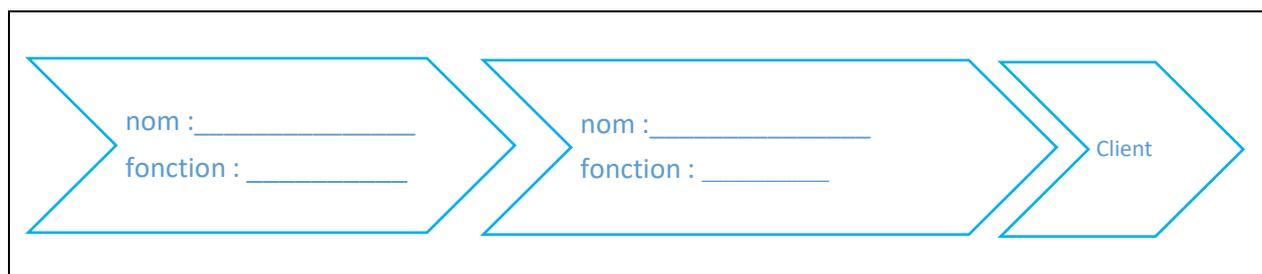
Document 2

| Catégorie | Qualité du produit |
|-----------|--------------------|
| EXTRA | |
| I | |
| II | |

Trois acteurs interviennent dans ce canal de distribution de la courgette : le client, l'EARL Robillard et nous-mêmes « primeur par passion ».

3. Compléter le **document 3**, en reportant le nom des acteurs, leur fonction et en caractérisant le circuit.

Document 3



Caractéristique du circuit : circuit _____

La courgette peut être présente tout au long de l'année sur les étals, mais au niveau de sa saisonnalité, elle est considérée comme un légume d'été.

4. Citer deux fruits et deux légumes d'été et deux fruits et deux légumes d'hiver en complétant le **document 4**

Document 4

| Saisons | Fruits | Légumes |
|---------|--------|---------|
| Hiver | • • | • • |
| Eté | • • | • • |

Il est possible de trouver dans les étals la courgette sous différentes présentations commerciales ou gammes de produits. Madame Raphanel vous demande de lui préciser les différentes gammes existantes pour les fruits et légumes.

5. Associer chaque gamme de produit à la dénomination suivante (« *Cuit sous vide* » ; « *appertisé* » ; « *surgelé* » ; « *frais* » ; « *cru sous atmosphère contrôlée* »), préciser le lieu de stockage et indiquer la température de stockage préférentielle en complétant **le document 5**.

Document 5

| Gamme | Nom de la gamme | Lieu de stockage | Température de stockage |
|------------------------|-----------------|------------------|-------------------------|
| 1 ^{ère} gamme | | | |
| 2 ^{ème} gamme | | | |
| 3 ^{ème} gamme | | | |
| 4 ^{ème} gamme | | | |
| 5 ^{ème} gamme | | | |

Dans les réserves de votre magasin, les pommes de terre ne sont pas stockées de la même façon que les courgettes.

6. Préciser la zone de stockage utilisée et les conditions requises pour une bonne conservation des pommes de terre. Justifier vos réponses en complétant **le document 6**.

Document 6

| | Nature | Justifications |
|-----------------------------------|---------------|-----------------------|
| Zone de stockage | | |
| Conditions de conservation | | |

Les pommes de terre peuvent être impropres à la consommation.

7. Expliquer comment reconnaître une pomme de terre non consommable.

8. Préciser votre réflexe professionnel dans cette situation.

Ce 22 juin, vous réalisez avec madame Raphanel, un inventaire des fruits présents dans la boutique et en réserve.

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 6/10 |

9. Donner une définition de l'inventaire.

Madame Raphanel vous demande d'analyser cet inventaire.

10. Calculer le stock réel au 22 Juin à l'aide des **3 annexes**. Reporter vos résultats dans le **document 7** et calculer les écarts.

Annexe 1

| | |
|--|----|
| Fiche d'inventaire N°18 | |
| Ref F 458 Fraises Gariguettes barquette 250 gr | |
| Magasin | 11 |
| Réserve | 23 |

Annexe 2

| | |
|---|-------|
| Fiche d'inventaire N°25 | |
| Ref A 28 Abricots rouge du Roussillon | |
| Magasin | 4 kg |
| Réserve | 12 kg |

Annexe 3

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Fiche d'inventaire N°38 | |
| Ref M 157 Melon charentais | |
| Magasin | 8 pièces |
| Réserve | 31 pièces |

Extrait du récapitulatif d'inventaire

Document 7

| Fruit | Stock au 15/06 | Achat semaine | Stock réel au 22/06 | Stock théorique | Ecart (+ ou -) |
|----------|-------------------|------------------|------------------------|--------------------|-------------------|
| Ref F458 | 3 barquettes | 50 | | 36 | |
| Ref A28 | 5 kg | 18 | | 15 | |
| Ref M157 | 0 pièce | 76 | | 41 | |

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 7/10 |

11. Citer trois causes pouvant expliquer les écarts entre le stock réel et le stock théorique.

- _____
- _____
- _____

La préparation de la fraîche découpe impose de nombreuses contraintes d'hygiène et d'organisation de la production. Madame Raphanel vous demande de transformer et de stocker des produits de fraîche découpe destinés la clientèle. Le premier geste d'hygiène personnelle est le lavage des mains.

12. Indiquer deux Équipements de Protection Individuelle (EPI) que vous pouvez porter lors de la fraîche découpe.

- _____
- _____

13. Nommer le phénomène chimique qui fait brunir les fruits lors d'une découpe.

- _____

Madame Raphanel vous demande ce qu'il est possible de faire afin d'éviter le brunissement des fruits lors de la découpe et de la conservation.

14. Donner trois méthodes qui permettent d'éviter ou de ralentir le brunissement des fruits.

- _____
- _____
- _____

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 8/10 |

Les produits découpés sont présentés dans une vitrine réfrigérée . Pour la nettoyer, vous utilisez un produit d'entretien où deux pictogrammes sont représentés.

15. Indiquer la signification de ces pictogrammes en complétant **le document 8**.

Document 8

| Pictogramme | Signification |
|--|---------------|
|  | |
|  | |

16. Nommer la famille à laquelle appartiennent ces produits.

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 9/10 |

Les trois spectres d'activités de ce produit d'entretien sont bactéricide, fongicide et virucide. Les consignes d'utilisation pour ce produit sont les suivantes.

| NORMES | | | | |
|-------------------------------|-------------------------|---|----------------|------------------|
| ACTIVITÉ BACTÉRICIDE : | | | | |
| Norme | Condition | Souches | Temps | Température |
| EN1276 | En présence de propreté | Pseudomonas aeruginosa Escherichiae coli Staphylococcus aureus Salmonella | 5 min ± 10sec | 20°C |
| EN13697 | En présence de propreté | Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae à la concentration de 50% Staphylococcus aureus | 5 min | Entre 18 et 25°C |
| ACTIVITÉ FONGICIDE : | | | | |
| Norme | Condition | Souches | Temps | Température |
| EN1650 | En présence de saleté | Candida albicans Aspergillus niger | 15 min ± 10sec | 20°C |
| EN13697 | En présence de saleté | Candida albicans Aspergillus brasiliensis | 15 min | Entre 18 et 25°C |
| ACTIVITÉ VIRUCIDE : | | | | |
| Norme | Condition | Souches | Temps | Température |
| EN14476 | En présence de propreté | Influenza virus type A H1N1 | 30 sec | 20°C |

Source : <https://www.actalys.eu/img/cms/NORMES-FR-LIQ.png>

17. Relever la fourchette de température globale à laquelle ce produit est efficace.

18. Relever le temps d'application du produit si vous souhaitez une action contre un virus.

19. Rappeler une consigne de sécurité à respecter lors de l'entretien de la vitrine réfrigérée.

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|------------|
| CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PRIMEUR | | Code examen : 2106-CAP PRIM -EP1 | |
| EP1 – Approvisionnement, stockage et préparation des fruits et légumes - partie pratique | | Session 2021 | |
| DOSSIER SUJET | Coefficient : 6 | Durée : 1H | Page 10/10 |