

## DOSSIER N° 2

COMPÉTENCES	TRAVAUX À RÉALISER	CAP	BEP
C 3.1. Analyser une situation	Travail n° 5		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ grille d'analyse à compléter</li> <li>✓ bon de commande à compléter</li> </ul>	/25 -----	/25 /6
C 1.3. Caractériser un produit	Travail n° 6		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ schéma de fabrication du vin</li> <li>✓ jeu concours à préparer</li> </ul>	/10 /9	/5 /9
C 7.4. Présenter les produits et assurer leur promotion	Travail n° 7		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ calculs liés au merchandising</li> <li>✓ recherche des facteurs d'ambiance</li> <li>✓ préparation d'une opération promotionnelle dans le magasin</li> </ul>	/6	/4 /5 /6
	<b>TOTAL</b>	<b>/50</b>	<b>/60</b>

**CORRIGÉ**

# CORRIGÉ

## TRAVAIL N° 2

☞ Monsieur VIGNOBLE vous demande de compléter le tableau suivant :

Questions	Réponses
1° Quelle est l'origine de l'agent responsable de la fermentation alcoolique ?	Les grains du raisin
2° Quel est le nom de l'agent responsable de la fermentation alcoolique ?	Les levures
3° Quels sont les produits transformés par la fermentation alcoolique ?	Les sucres
4° Quels sont les nouveaux produits apparus lors de cette fermentation ?	L'alcool (éthanol) et le gaz carbonique (dioxyde de carbone)
5° Dans quelle condition a lieu la fermentation ?	A l'abri de l'air
6° Comment se nomme la seconde fermentation ?	La fermentation malo-lactique
7° Quels sont les agents responsables ?	Les bactéries lactiques
8° Quel est le produit qui est dégradé ?	L'acide du vin

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

**1 point par réponse soit 9 points pour le CAP et 9 points pour le BEP**

sauf 4<sup>e</sup> → 2 points

## TRAVAIL N° 3

❶ A l'aide des informations en annexe I :

☞ Calculez le linéaire au sol du rayon Champagne :

4 m 66 ou 466 cm

**BEP 0,5 point**

**CAP 1 point**

☞ Calculez le linéaire développé :

4 m 66 x 2 = 9,32 m (linéaire au sol x nombre de niveaux)

**BEP 0,5 point**

**CAP 1 point**

# CORRIGÉ

☞ Calculez la capacité de stockage d'une étagère :

$$A = \frac{\text{Longueur de l'étagère}}{\text{Longueur du produit}} = \frac{466}{12} = 38 \text{ bouteilles}$$

$$B = \frac{\text{Largeur de l'étagère}}{\text{Largeur du produit}} = \frac{40}{12} = 3 \text{ bouteilles}$$

$$A \times B = 38 \times 3 = 114 \text{ bouteilles}$$

**BEP 2 points**

**CAP 3 points**

☞ Calculez la capacité totale (2 étagères) du rayon ; les bouteilles ne sont pas empilables :

$$114 \times 2 = 228 \text{ bouteilles}$$

**BEP 1 point**

**CAP 1 point**

③ Le chef de rayon vous demande de rédiger sur l'annexe L une affiche promotionnelle concernant le vin suivant pour une tête de gondole :

*Nom du vin : Château Moulin*

*Contenance : 75 cl*

*Prix normal TTC barré (30 FRF)*

*- 5 %*

*Prix promo*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

*Prix au litre (40 FRF le litre)*

- ✓ 1 point si tous les éléments sont présents
- ✓ 1 point pour la lisibilité
- ✓ 1 point pour l'orthographe
- ✓ 1 point pour la mention "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé" placée en bas de l'affiche
- ✓ 1 point pour la propreté du document

**BEP 5 points**

☞ Calculez le prix de la promotion (détaillez vos calculs)

$$30 - \frac{30 \times 5}{100} = 30 - 1,5 = 28,50 \text{ F}$$

**BEP 1 point**

**CORRIGÉ**

# TABLEAU COMPARATIF

NOM DU FOURNISSEUR	LE RAISIN D'OR (0,50)				AU BON VIN (0,50)				CAVE A VIN (0,50)			
	Vin rouge		Vin blanc		Vin rouge		Vin blanc		Vin rouge		Vin blanc	
PRODUIT	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest
P.U.H.T.	11,50 (0,25)	36,50 (0,35)	31,50 (0,25)	32,50 (0,25)	23,50 (0,25)	38,75 (0,25)	14,50 (0,25)	24,50 (0,25)	34,76 (0,30)	39,95 (0,25)	39,50 (0,25)	39,50 (0,25)
QUANTITE	50 (0,25)	25 (0,25)	20 (0,25)	10 (0,25)	50 (0,25)	25 (0,25)	20 (0,25)	40 (0,25)	50 (0,25)	25 (0,25)	20 (0,25)	10 (0,25)
MONTANT H.T. * (Justifiez vos calculs sur votre copie)	2 375 (0,50)	912,50 (0,50)	630 (0,50)	1 300 (0,50)	1 125 (0,50)	968,75 (0,50)	350 (0,50)	980 (0,50)	1587,50 (0,50)	997,75 (0,50)	790 (0,50)	4580 (0,50)
TOTAL H.T. * (Justifiez vos calculs sur votre copie)	5 217,50 (0,50)											
MONTANT DE LA REMISE * (Justifiez vos calculs sur votre copie)	— (1)											
FRAIS DE TRANSPORT	100 (0,50)											
TOTAL NET H.T. * (Justifiez vos calculs sur votre copie)	5 317,50 (1)											
MODE DE REGLEMENT	Par chèque à réception de la facture (0,25)											
DELAI DE LIVRAISON	10 jours (0,25)											
	90 jours fin de mois (0,25)											
	H5 jours (0,15)											

\* Si aucune justification des calculs sur la copie, les notes au montant HT Total HT, montant remise, et total net HT seront divisés par 2.  
Exemple : Total HT sans justification sur la copie, 0,25 au lieu de 0,50.

Fournisseur choisi : CAVE A VIN

(2)



# Magasin Les 3 Tonneaux

Barème BEP

57 Rue J. J. Rousseau  
76600 Le Havre

- Annexe F -

& 02.35.06.87.15

BON DE COMMANDE N° 16

CAVE A VIN  
83 place des Pieds de Vigne  
76600 LE HAVRE

Le 10 juin 2000

Délai de livraison : 10 jours	Date de livraison : 20/06/2000
Lieu de livraison : Magasin Les 3 tonneaux 57 rue J.J. Rousseau 76600 LE HAVRE	Mode de règlement : 30 jours fin de mois

Référence	Désignation	Quantité	Prix Unitaire HT	Montant HT
CBCB 95	Côtes de Bourg Château Bousquet 12,5 vol. Bouteille 75 cl	50	31,75	1 587,50
GIDM 96	Cuvée Domaine Morin 13,5 vol. Bouteille 75 cl.	25	39,95	998,75
TPGB 97	Tokay Pinot Gris Baron de Hen 12,5 vol. Bouteille 75 cl.	20	39,50	790,00
MCHS 96	Montbazillac Château Sigala 14,5 vol. Bouteille 75 cl.	10	39,50	1 580,00

Total HT	Remise ..... %	Total Net HT	Frais de port	Montant Total HT
4 956,25	247,81		450	5 158,44

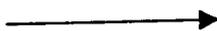
Signature du chef de service : VIGNOLE

CORRIGE

CORRIGÉ



Récolte



**Foulage**  
 But : *Ecraser le raisin*  
 Produit obtenu : *le moût*



**1ère Fermentation :**  
 Nom : *Fermentation alcoolique*  
 Constituants transformés : *les sucres*  
 Agents responsables : *les levures*  
 Conditions : *A l'abri de l'air*  
 Produits obtenus : *Alcool et CO<sub>2</sub>*



**2ème Fermentation :**  
 Nom : *Fermentation malo. lactique*  
 But : *Dégrader l'acide*  
 Agents responsables : *Bactéries lactiques*



Vieillessement en fûts



Mise en bouteille

BEP = 0,5 point par réponse → 5 points  
 CAP = 1 point par réponse → 10 points

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

CORRIGÉ

# LES FACTEURS D'AMBIANCE ET LEUR INTERET

LES FACTEURS D'AMBIANCE	LEUR INTERET POUR LE CLIENT
Plafonds voûtés de couleur brune	Ambiance de cave
Stond de dégustation	Possibilité pour le client de déguster et de poser des questions.
Encyclopédies	Se renseigner / Demander des conseils
Installation de vitrines	Acheter un champagne frais
Intervention d'un vendeur	Passer commande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Barème BEP : 0,5 point par réponse  
soit 5 points au total.

**CORRIGÉ**

## RÉCAPITULATION

Dossiers	C.A.P.	B.E.P.
Dossier n° 1	/50	/40
Dossier n° 2	/50	/60
<b>TOTAL.....</b>	<b>/100</b>	<b>/100</b>
Note reporter.....	/20	/20

N° du candidat **B.E.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° du candidat **C.A.P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--