

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	n° du candidat
Né(e) le :	
(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	

DOSSIER N° 2

COMPÉTENCES	TRAVAUX À RÉALISER	CAP	BEP
C 3.1. Analyser une situation	Travail n° 5		
	✓ grille d'analyse à compléter	X	X
	✓ bon de commande à compléter		X
C 1.3. Caractériser un produit	Travail n° 6		
	✓ schéma de fabrication du vin	X	X
	✓ jeu concours à préparer	X	X
C 7.4. Présenter les produits et assurer leur promotion	Travail n° 7		
	✓ calculs liés au merchandising	X	X
	✓ recherche des facteurs d'ambiance		X
	✓ préparation d'une opération promotionnelle dans le magasin		X

BEP CAP DISTRIBUTION MAGASINAGE DOMINANTE D. C. P. A.	DURÉE : 03H00	COEFF. : 5	SUJET DOSSIER 2
EP2 – TRAVAUX PROFESSIONNELS D'ANALYSE DE TRAVAIL ET DE TECHNOLOGIE	CODE : 51 31102	SESSION 2000	PAGE 1 / 17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Quelques semaines plus tard, vous effectuez votre stage dans l'entreprise "**Les trois tonneaux**", grossiste en vins. A l'occasion du 50^{ème} anniversaire du magasin, un repas pour l'ensemble du personnel est organisé.

Votre chef de service, **Monsieur VIGNOBLE**, vous transmet une demande d'achat (annexe A). A partir de celle-ci, vous effectuerez la commande de vin pour ce repas.

TRAVAIL N° 1

- A l'aide des extraits de catalogue (annexes B, C, D) et de la demande d'achat, complétez le tableau comparatif (annexe E) afin de sélectionner le fournisseur.
- Remplissez la commande n° 16 du 10/06/2000 (annexe F).

Pour préparer la foire aux vins du mois de Septembre, l'entreprise "Les trois tonneaux" souhaiterait réaliser pour ses clients, un panneau d'informations sur la fabrication du vin.

TRAVAIL N° 2

A partir des explications fournies dans l'annexe G :

- Complétez le schéma de fabrication du vin (annexe H).

Un jeu concours sera mis en place. Le but est de répondre avec exactitude aux 8 questions pour gagner 3 caisses de vin au choix.

Pour sélectionner les réponses des clients il est préférable d'avoir établi, préalablement, un corrigé.

- Monsieur VIGNOBLE vous demande de compléter le tableau suivant :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

<i>Questions</i>	<i>Réponses</i>
1° Quelle est l'origine de l'agent responsable de la fermentation alcoolique ?	
2° Quel est le nom de l'agent responsable de la fermentation alcoolique ?	
3° Quels sont les produits transformés par la fermentation alcoolique ?	
4° Quels sont les nouveaux produits apparus lors de cette fermentation ?	
5° Dans quelle condition a lieu la fermentation ?	
6° Comment se nomme la seconde fermentation ?	
7° Quels sont les agents responsables ?	
8° Quel est le produit qui est dégradé ?	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour compléter vos connaissances sur l'aménagement du rayon vin, vous accompagnez Monsieur POIS chez CARREFOUR AUTEUIL.

Dans le but de bien choisir le meuble de rangement du champagne, vous devez réaliser du merchandising.

TRAVAIL N° 3

❶ A l'aide des informations en annexe I :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

☛ Calculez le linéaire au sol du rayon Champagne :

☛ Calculez le linéaire développé :

☛ Calculez la capacité de stockage d'un niveau :

☛ Calculez la capacité totale (2 niveaux) du rayon : les bouteilles ne sont pas empilables :

② A partir de l'annexe J, identifiez cinq facteurs d'ambiance contribuant à créer le climat et l'image du rayon "Vins" chez CARREFOUR. Pour cela, vous disposez du tableau en annexe K.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

- 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)

- * Calculez le prix de la promotion (détaillez vos calculs)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE A

DEMANDE D'ACHAT N° 003

Type de produit à commander : Vin rouge & Vin blanc

Date : 29/05/2000

Caractéristiques Générales :

Tous les vins doivent mentionner l'AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Commander 75 bouteilles de vin rouge :

- * 50 bouteilles de vin rouge année 1990, provenant de Bordeaux. Elles accompagneront le gibier. La bouteille ne doit pas excéder 50 F H.T.
- * 25 bouteilles de vin rouge année 1996, provenant de Bourgogne. Elles accompagneront le fromage. La bouteille ne doit pas excéder 40 F H.T.

Commander 60 bouteilles de vin blanc :

- * 40 bouteilles de vin blanc année 1996, provenant du Sud Ouest. Elles accompagneront le foie gras. La bouteille ne doit pas excéder 40 F H.T.
- * 20 bouteilles de vin blanc année 1997, provenant d'Alsace. Elles accompagneront le dessert. La bouteille ne doit pas excéder 40 F H.T.

Le Budget consacré à l'achat du vin est de : 6000 F H.T.

Délai de livraison : 15 jours



FOURNISSEUR AU BON VIN

150 Bd des Cuves à Vin
76600 LE HAVRE

ANNEXE B

Réduction :

- 2 % sur le vin rouge ;
- 3 % sur le vin blanc ;
- 1.5 % sur le vin rosé.

Délai de livraison : 45 jours

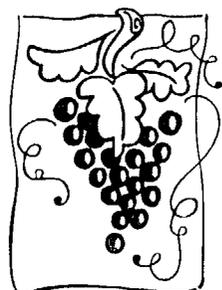
Mode de règlement : 90 jours fin de mois

Frais de transport : 300 F

Référence & Nom du produit	Vin		Provenance	Caractéristiques	Année	Prix H.T.	A.O.C.	
	Rouge	Blanc					Oui	Non
Bordeaux supérieur Cru Cantemerle 12,5 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : BOCC96	✓		Bordeaux	Vin souple, élégant. A consommer jeune, avec viandes rouges, gibier et fromages.	1990	22,50 F	✓	
Côtes de Duras Compagnons du Château La Grave Béchade. Médaille de Bronze Macon 12 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : CDCC96		✓	Sud Ouest	Nez intense de fruits exotiques pour ce vin puissant à boire avec le foie gras, viandes et fromages.	1996	24,50 F	✓	
Pommard 13 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : POMM96	✓		Bourgogne	Robe pourpre aux reflets rubis, nez discret de fruits rouges pour ce joli vin tendre et charnu à boire avec un pâté de lièvre, une entrecôte au vin, un civet ou un fromage fort.	1996	38,75 F	✓	
Sylvaner Baron d'Alsace 12 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : SYLV97		✓	Alsace	Robe pâle, bouche légèrement citronnée pour ce vin sec et désaltérant à servir avec hors d'œuvre, la charcuterie et les desserts.	1997	17,50 F	✓	

L'abus d'alcool est dangereux pour sa santé. Consommez avec modération

BEP/CAP DISTRIBUTION MAGASINAGE DOMINANTE D. C. P. A.	SUJET DOSSIER 2	SESSION 2000	EP2 – TRAVAUX PROFESSIONNELS D'ANALYSE DE TRAVAIL ET DE TECHNOLOGIE	PAGE 7 / 17
--	-----------------	--------------	--	-------------



FOURNISSEUR Le Raisin d'Or

27 Rue des Vignes
76600 LE HAVRE

ANNEXE C

Réduction : Aucune

Délai de livraison : 10 jours

Mode de règlement : Par chèque à réception de la facture

Frais de transport :

- 200 F pour une commande 1 à 49 bouteilles ;
- 150 F pour une commande 50 à 100 bouteilles ;
- 100 F pour une commande 101 à 199 bouteilles ;
- gratuit au-delà de 200 bouteilles.

Référence & Nom du produit	Vin		Provenance	Caractéristiques	Année	Prix H.T.	A.O.C.	
	Rouge	Blanc					Oui	Non
Côte de Nuits Village Rouge 13 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : CNVR96	✓		Bourgogne	Jolie robe rouge d'un bel éclat, nez framboise pour ce vin à la bouche charnue et charpentée, qui accompagne les viandes grillées ou rôties, les gibiers à plumes et les fromages fins.	1996	36,50 F	✓	
Gewurztraminer Pierre Rotgold Médaille d'Argent Macon 13 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : GEPR97		✓	Alsace	Vin puissant au bouquet aromatique à déguster à l'apéritif ou au dessert.	1997	31,50 F	✓	
Jurançon Domaine de Malarrode 13,5 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : JDDM96		✓	Sud Ouest	Cépage « Gros Manseng », pour ce vin moelleux qui surprendra sur un foie gras ou à l'apéritif.	1996	32,50 F	✓	
Bordeaux supérieur Château du Bouilh 12,5 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : BSCB90	✓		Bordeaux	Robe rubis foncé, nez complexe aux notes de fruits rouges et d'épices pour ce vin aux tanins bien fondus, qui sera parfait à déguster avec un pâté, un gibier ou un volaille farcie.	1990	47,50 F	✓	



FOURNISSEUR CAVE A VIN

83 Place des Pieds de Vigne
76600 LE HAVRE

ANNEXE D

Réduction :

- 1 % sur une commande de 1 à 49 bouteilles ;
- 2 % sur une commande de 50 à 99 bouteilles ;
- 5 % sur une commande au-delà de 100 bouteilles.

Délai de livraison : 10 jours

Mode de règlement : 30 jours fin de mois

Frais de transport : 450 F

Référence & Nom du produit	Vin		Provenance	Caractéristiques	Année	Prix H.T.	A.O.C.	
	Rouge	Blanc					Oui	Non
Monbazillac Château Sigala 14 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : MCHS96		✓	Sud Ouest	Robe couleur paille, nez de fruits confits pour ce vin moelleux aux notes de miel et acacia. A déguster à l'apéritif avec le foie gras ou au dessert.	1996	39,50 F	✓	
Givry Domaine Morin 13 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : GHDM96	✓		Bourgogne	Finesse et distinction pour ce vin qui a du corps et qui sera à consommer avec les volailles, les viandes rôties ou en sauce, les gibiers, et le fromage.	1996	39,95 F	✓	
Côtes de Bourg Château Bousquet, Médaille d'argent Concours Mondial 12,5 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : CBCB95	✓		Bordeaux	Vin parfumé avec un nez fruits rouges intense pour servir avec viandes rôties, gibier et fromages.	1990	31,75 F	✓	
Tokay Pinot Gris Baron de Hoen 12,5 % vol. Bouteille de 75 cl. Réf. : TPGB97		✓	Alsace	Robe jaune clair, bouche équilibrée avec un nez floral pour ce vin à servir avec des poissons en sauce ou des viandes blanches ainsi que les desserts.	1997	39,50 F	✓	

L'abus d'alcool est dangereux pour sa santé. Consommez avec modération.

TABLEAU PARATIF

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

NOM DU FOURNISSEUR												
	Vin rouge		Vin blanc		Vin rouge		Vin blanc		Vin rouge		Vin blanc	
	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest	Bordeaux	Bourgogne	Alsace	Sud-Ouest
PRODUIT												
P.U.H.T.												
QUANTITE												
MONTANT H.T. (Justifiez vos calculs sur votre copie)												
TOTAL H.T. (Justifiez vos calculs sur votre copie)												
MONTANT DE LA REMISE (Justifiez vos calculs sur votre copie)												
FRAIS DE TRANSPORT												
TOTAL NET H.T. (Justifiez vos calculs sur votre copie)												
MODE DE REGLEMENT												
DELAI DE LIVRAISON												

Fournisseur choisi :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE F



Magasin Les 3 Tonneaux

57 Rue J. J. Rousseau
76600 Le Havre

☎ 02.35.06.87.15

BON DE COMMANDE N° ...

Empty box for the order number.

Le

Délai de livraison :	Date de livraison :
Lieu de livraison :	Mode de règlement :

Référence	Désignation	Quantité	Prix Unitaire HT	Montant HT

Total HT	Remise	Frais de port	Total Net HT

Signature du chef de service :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE G



LA VINIFICATION

Les grappes du raisin fraîchement récolté sont foulées (autrefois à pieds nus) pour obtenir du moût, riche en sucres. Les levures qui se trouvent sur les grains passent dans le jus et s'y multiplient très rapidement. Elles assurent, à l'abri de l'air, la transformation du sucre en alcool. La fermentation alcoolique aboutit à la formation d'éthanol (nom chimique de l'alcool) et de gaz carbonique (dioxyde de carbone). La fermentation cesse quand tous les sucres ont été convertis.

En fait, le vin nouveau obtenu après une quinzaine de jours de fermentation présente un excès d'acidité qui le rend parfois imbuvable. Le raisin renferme en effet des acides, dont l'acide malique. Cet acide, sous l'action de bactéries lactiques contenues dans le vin, sera dégradé au cours de la fermentation malo-lactique qui suit la fermentation alcoolique.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE H



Récolte



Foulage

But :
Produit obtenu :



1^{ère} Fermentation :

Nom :
Constituants transformés :
Agents responsables :
Conditions :
Produits obtenus :

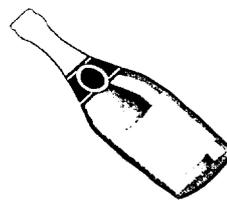


2^{ème} Fermentation :

Nom :
But :
Agents responsables :



Vieillessement en fûts



Mise en bouteille

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE I



La profondeur du rayon est de 40 cm

Le diamètre d'une bouteille est de 12 cm

La hauteur d'une bouteille est de 35 cm

CHAMPAGNES 1 ^{er} PRIX	CHAMPAGNES 1 ^{er} PRIX	CHAMPAGNE HAUT DE GAMME (NEGOCIANT)	CHAMPAGNE HAUT DE GAMME (RECOLTANT)
CHAMPAGNES 2 ^{ème} PRIX	CHAMPAGNES 2 ^{ème} PRIX	CHAMPAGNE HAUT DE GAMME (PROPRIETAIRE)	CHAMPAGNE HAUT DE GAMME (PROPRIETAIRE)

1 m

1 m

1 m 33

1 m 33

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE J

HAUTS DE SEINE

Stand dégustation, vitrines réfrigérées réservées aux vins de collection et aux champagnes, consultation de guides œnologiques... Tels sont les services que proposent le Carrefour parisien de la Porte d'Auteuil.

CARREFOUR AUTEUIL PEAUFINE SA CAVE

Pour mieux répondre aux attentes d'une clientèle assez exigeante en matière de vins, le Carrefour d'Auteuil, dans le XV^e arrondissement de Paris, a optimisé son rayon. La restructuration a porté sur trois points : la réalisation d'un décor créant une ambiance authentique de cave (plafonds voûtés de couleur brune), l'augmentation du nombre de références et une élévation en gamme des produits. Aujourd'hui, cet espace réunit plus de 1 100 références avec un accent particulier mis sur l'offre de petits producteurs locaux. A proximité, le rayon « bières du monde » a aussi été enrichi tant au niveau de la qualité des produits que des provenances (15 à 20 pays). L'originalité de cette cave réside également dans l'aménagement d'un stand de dégustation animé par un vendeur. Dans ce point accueil décoré en lambris et équipé d'un petit comptoir, les clients peuvent consulter sur demande les encyclopédies des grands vins, solliciter des conseils sur l'accompagnement des plats, prendre connaissance de la « sélection de la semaine ». Surtout, ils peuvent demander au vendeur de leur faire déguster tel ou tel vins du rayon avant d'acheter.

Autre point fort de cette cave : l'installation de deux vitrines pour le champagne et les vins haut de gamme. Dans le premier cas, il s'agit d'une vitrine réfrigérée qui permet aux clients invités à la dernière minute d'acheter un champagne frais (une dizaine de références de 55 FRF à 460 FRF environ). Les amateurs de grands vins peuvent quant à eux choisir une bouteille de collection dans une vitrine installée près du stand dégustation (de 399 FRF à 5 550 FRF environ) ou passer commande auprès du vendeur qui se chargera de leur procurer le vin de leurs rêves dans les meilleurs délais (dix jours en moyenne selon la demande). L'animation n'a pas été oubliée. Pour dynamiser la vente de vins, chaque mois, de petits producteurs de France sont invités à venir faire eux-mêmes la promotion de leur cru.

Marie Josée Gava

Extrait de Points de Vente n° 734
Le 16 septembre 1998

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE K

**LES FACTEURS D'AMBIANCE
ET
LEUR INTERET**

LES FACTEURS D'AMBIANCE	LEUR INTERET POUR LE CLIENT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé