

Vous travaillez au supermarché ATAC situé 35, avenue Abbé Alvitre à Brive La Gaillarde (Corrèze). Le directeur du magasin vous a affecté au rayon fromages à la coupe. Le chef de rayon, Monsieur Jacques, vous demande de l'assister et vous confie différentes tâches.

1^{ère} PARTIE: Réception des marchandises, mise en réserve et en rayon, action promotionnelle (60 points)

Documentation à consulter	Annexes à rendre avec la copie
DOCUMENT A: bon de commande DOCUMENT B: bon de livraison	ANNEXE 1 à 8

TRAVAIL 1

Généralement, les marchandises sont commandées auprès de la centrale d'achat. Certains fromages vendus à la coupe sont commandés auprès d'une fromagerie.

Le 19 mai 2002, vous réceptionnez les fromages commandés le 18 mai.

➤ **Question 1.1:**

A l'aide du bon de commande (*Document A*) et du bon de livraison (*Document B*), relever les anomalies constatées et les noter dans le tableau, *Annexe 1*.

➤ **Question 1.2:**

Indiquer la personne à laquelle vous devez transmettre ces anomalies. Compléter *l'Annexe 2*.

TRAVAIL 2

Le chef de rayon vous demande de mettre à jour les fiches de stock du "Brie" et du "Roquefort Société".

➤ **Question 2.1**

A l'aide du *Document B*, compléter les fiches de stock (*Annexe 3 et Annexe 4*).

TRAVAIL 3

Vous êtes chargé(e) maintenant de ranger en réserve les marchandises reçues.

➤ **Question 3.1**

Indiquer sur *l'annexe 5*, à l'aide d'une croix, l'endroit où vous devez ranger les fromages reçus.

GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	1/13
--	-----	-------	---------------------------	--------------	------

TRAVAIL 4

Les "Cabécous Rocamadour" sont présentés en rayon par caissette de 12. Ils sont vendus à l'unité ou par caissette.

Le 20 mai 2002, avant l'ouverture du magasin, vous réapprovisionnez la vitrine réfrigérée et vous constatez qu'il ne reste qu'une caissette de "Cabécous Rocamadour" (caissette reçue le 9 mai).

Vous disposez d'un emplacement permettant de présenter 4 caissettes. En réserve, vous comptabilisez :

- une caissette reçue le 10 mai
- deux caissettes reçues le 17 mai
- quatre caissettes reçues le 19 mai

➤ **Question 4.1**

Sélectionner sur *l'Annexe 6* les caissettes à mettre en rayon.

TRAVAIL 5

Le magasin réalise du 25 juin 2002 au 2 juillet 2002 une semaine de promotions. Votre chef de rayon décide de réduire de 10% le prix au kilo du "Roquefort Société" et vous demande de mettre à jour l'étiquette de ce produit.

➤ **Question 5.1**

Calculer le prix au kilo après réduction du "Roquefort Société". Faire apparaître le détail des calculs, compléter *l'Annexe 7*.

➤ **Question 5.2**

Réaliser l'affiche (*Annexe 8*) annonçant la promotion. Cette affiche sera placée au-dessus de la vitrine réfrigérée.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II					
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	EP2	SUJET	Durée : 1h30	Session 2002	2/13
<i>Option A : Produits alimentaires</i>			Coef. : 6		

2^{ème} PARTIE : Application des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires (60 points)

Documentation à consulter	Annexes à rendre avec la copie
DOCUMENT C : conservation des fromages DOCUMENT D : stockage des fromages	ANNEXE 9 : tenue adaptée au rayon ANNEXE 10 : démarche à suivre en cas d'anomalie ANNEXE 11 : éviter les comportements à risque ANNEXE 12 : implantation du local réfrigéré ANNEXE 13 : la procédure de nettoyage

Votre journée de travail commence au rayon fromages à la coupe.

TRAVAIL 6

➤ **Question 6.1:**

Sélectionner sur l'Annexe 9 la tenue la plus adaptée pour occuper votre poste de travail au rayon fromages à la coupe.

TRAVAIL 7

Vous êtes en tenue de travail dans votre rayon. Vous procédez maintenant à des contrôles visuels.

➤ **Question 7.1:**

A partir du Document C, indiquer sur votre copie les températures minimales et maximales de conservation des produits de votre rayon.

➤ **Question 7.2:**

Vous examinez votre assortiment de fromages et vous constatez trois anomalies. Sélectionner sur l'annexe 10, la ou les démarche(s) à suivre.

TRAVAIL 8

Au cours de la journée vous êtes confronté(e) à différentes situations.

➤ **Question 8.1**

Indiquer sur l'annexe 11, pour chaque situation donnée, le comportement à adopter.

TRAVAIL 9

Il est 20h00, le magasin ferme ses portes. Vous devez procéder au dégarnissage de la vitrine, ranger les produits dans le local réfrigéré et nettoyer

➤ **Question 9.1:**

A l'aide du Document D et de vos connaissances, placer sur l'Annexe 12:

- Les fromages non conditionnés

➤ **Question 9.2**

Après avoir dégarni et débranché la vitrine, vous procédez au nettoyage.

Indiquer sur l'annexe 13 l'ordre chronologique à respecter pour nettoyer la vitrine et le plan de travail.

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II					
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	EP2	SUJET	Durée : 1h30	Session 2002	3/13
Option A : Produits alimentaires			Coef. : 6		

Supermarché ATAC
35, avenue Abbé Alvitre
19100 BRIVE LA GAILLARDE

Tél: 05.55.87.41.71
Fax: 05.55.86.98.76

FROMAGERIE CORREZIENNE
40, rue des Fleurs
19100 BRIVE LA GAILLARDE

Bon de commande n°15

A Brive, le 18 mai 2002

Référence	Désignation	Unité	Quantités commandées
0012	Gruyère	1	3
0044	Saint Nectaire	1	2
1040	Cabécous Rocamadour	caissette de 12	4
2034	Cantal doux	1	1
1262	Roquefort Société	1	2
1480	Brie	1	3

SIGNATURE :

Jacques

GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	4/13
---	-----	-------	---------------------------	--------------	------

FROMAGERIE CORREZIENNE
40, rue des Fleurs
19100 BRIVE LA GAILLARDE

Tél: 05.55.87.12.15
Fax: 05.55.86.20.30

BON DE LIVRAISON N°40

Date de livraison : 19 mai 2002

Adresse de livraison: SUPERMARCHE ATAC
 35, avenue Abbé Alvitre
 19100 BRIVE LA GAILLARDE

Date de commande: Le 18 mai 2002

Référence	Désignation	Unité	Quantités livrées
0044	Saint Nectaire	1	3
1040	Cabécous Rocamadour	caissette de 12	4
1480	Brie	1	3
0012	Gruyère	1	2
1262	Roquefort Société	1	2

Signature du livreur:

Charles

Signature du réceptionnaire:

Dupont

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ
Option A : Produits alimentaires

EP2

SUJET

Durée : 1h30
 Coef. : 6

Session 2002

5/13

CONSERVATION DES FROMAGES

DOCUMENT C

PRODUITS LAITIERS ou à BASE DE PRODUITS LAITIERS	CONSERVATION
➤ Les pâtes molles à croûte fleurie	+ 6°C à + 8°C
➤ Les pâtes molles à croûte lavée	+ 6°C à + 8°C
➤ Lait U.H.T	Température ambiante
➤ Les pâtes persillées	+ 6°C à + 8°C
➤ Les pâtes pressées non cuites	+ 6°C à + 8°C
➤ Tartes au fromage surgelées	- 18°C
➤ Les pâtes pressées cuites	+ 6°C à + 8°C
➤ Beurre	+ 2°C à + 4°C
➤ Les fromages de chèvres et de brebis	+ 6°C à + 8°C

Source : C.I.D.I.L - "Hygiène et sécurité"

DOCUMENT D

STOCKAGE DES FROMAGES

"Les fromages abritent des bactéries et moisissures indispensables à leur évolution.

Source : C.I.D.I.L - "Hygiène et sécurité"

Les fromages non conditionnés peuvent être contaminants pour d'autres produits (viandes, produits finis...) si les règles de stockage ne sont pas respectées."

GRUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	6/13
---	-----	-------	---------------------------	--------------	------

(à rendre avec la copie)

ANOMALIES CONSTATEES

ANNEXE 1

Référence	Désignation	Anomalie(s) constatée(s)

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 2

PERSONNE A LAQUELLE TRANSMETTRE LES ANOMALIES :

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 6

SELECTION DES CAISSETTES

QUANTITE(S) EN RESERVE	DATE DE LIVRAISON	QUANTITE(S) A METTRE EN RAYON
1	10/05	-----
2	17/05	-----
4	19/05	-----

(à rendre avec la copie)

REDUCTION ROQUEFORT SOCIETE

ANNEXE 7

PRIX AU KILO avant réduction	POURCENTAGE de réduction	MONTANT de la réduction	PRIX AU KILO après réduction
13,50 euros	10 %	-----	-----

Détail des calculs:

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	7/13
--	-----	-------	---------------------------	--------------	------

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 3

FICHE DE STOCK BRIE

Désignation: BRIE		STOCK MINI: 2		STOCK MAXI: 5
Référence: -----				
Opération	Date	Entrées (quantités)	Sorties (quantités)	Stock disponible
Stock initial	1/05			5
Sortie	3/05		3	2
Entrée	5/05	3		5
Sortie	8/05		1	4
Sortie	10/05		1	3
Entrée	12/05	1		4
Sortie	17/05		2	2
-----	19/05	-----	-----	-----

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 4

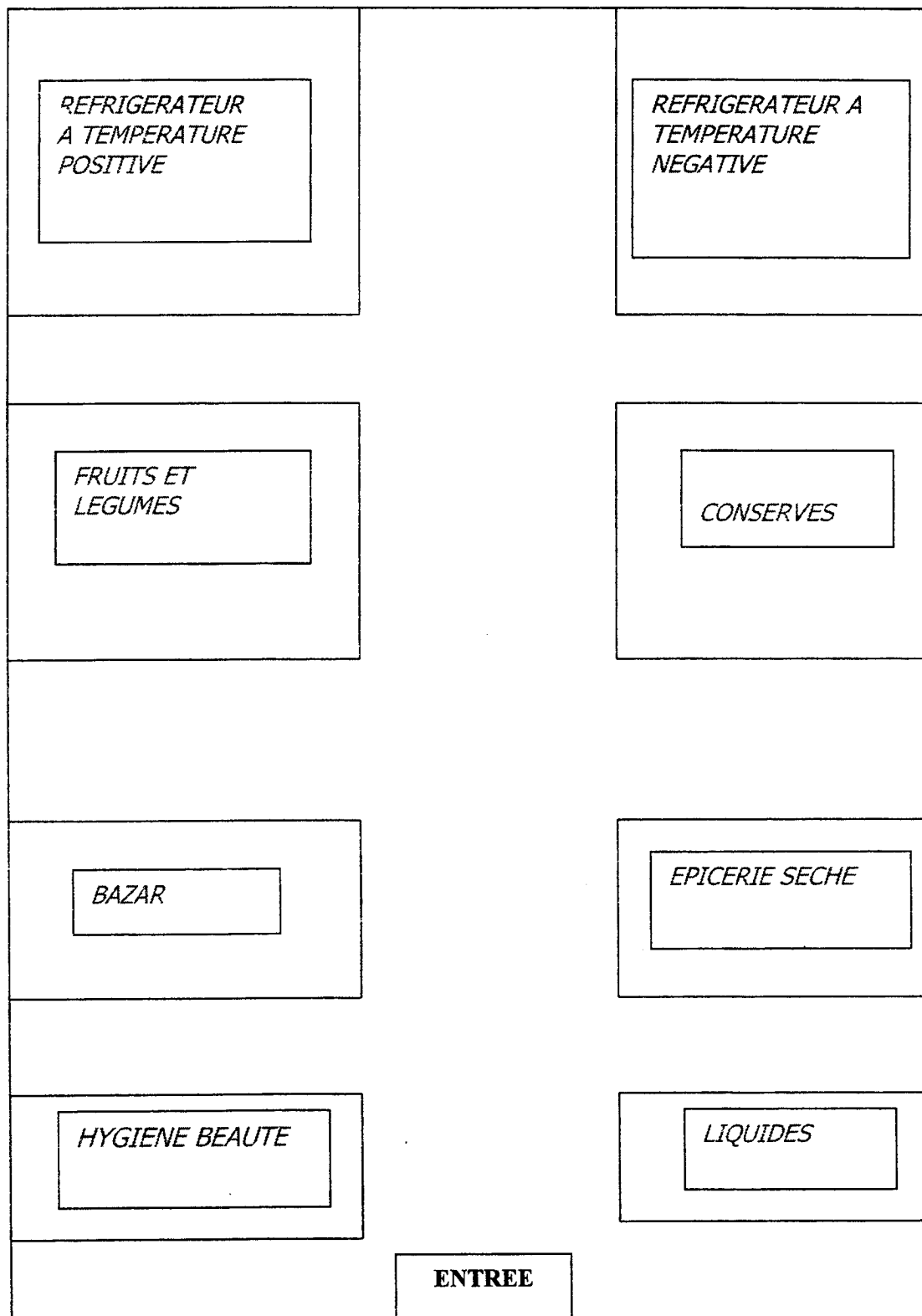
FICHE DE STOCK ROQUEFORT SOCIETE

Désignation: ROQUEFORT SOCIETE		STOCK MINI: 2		STOCK MAXI: 4
Référence: -----				
Opération	Date	Entrées (quantités)	Sorties (quantités)	Stock disponible
Stock initial	1/05			4
Sortie	4/05		2	2
Entrée	6/05	2		4
Sortie	9/05		1	3
Entrée	12/05	1		4
Sortie	17/05		2	2
-----	19/05	-----	-----	-----

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	EP2	SUJET	Durée : 1h30	Session 2002	8/13
Option A : Produits alimentaires			Coef. : 6		

EXTRAIT DU PLAN D'IMPLANTATION DE LA RESERVE



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II					
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	EP2	SUJET	Durée : 1h30	Session 2002	9/13
Option A : Produits alimentaires			Coef. : 6		

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 8

AFFICHE A PLACER AU DESSUS DE LA VITRINE REFRIGEREE



GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II					
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	10/13

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 9

TENUE ADAPTEE AU RAYON

Cocher la situation la plus adaptée:

SITUATION 1	SITUATION 2	SITUATION 3
<ul style="list-style-type: none">➤ Cheveux gras, détachés➤ Bagues au(x) doigt(s)➤ Ongles longs➤ Port d'une blouse	<ul style="list-style-type: none">➤ Port d'une blouse propre➤ Cheveux propres et attachés➤ Aucun bijou➤ Ongles et mains propres	<ul style="list-style-type: none">➤ Cheveux propres et attachés➤ Aucun bijou➤ Port de gants➤ Port d'une blouse propre
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 10

DEMARCHE A SUIVRE EN CAS D'ANOMALIES

Cocher la ou les démarches appropriée(s)

ANOMALIES	DEMARCHES
<ul style="list-style-type: none">➤ Produit non filmé la veille	<p>Couper l'entame et le laisser en rayon <input type="checkbox"/></p> <p>Le jeter <input type="checkbox"/></p> <p>Le laisser en l'état en rayon <input type="checkbox"/></p>
<ul style="list-style-type: none">➤ Moisissure sur l'entame du St Nectaire	<p>Le jeter <input type="checkbox"/></p> <p>Couper l'entame <input type="checkbox"/></p> <p>Le laisser en l'état <input type="checkbox"/></p>
<ul style="list-style-type: none">➤ Un pot de fromage blanc non battu n'a pas été filmé	<p>Le filmer <input type="checkbox"/></p> <p>Le jeter <input type="checkbox"/></p> <p>Le battre et le remettre en rayon <input type="checkbox"/></p>

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	11/13
---	-----	-------	---------------------------	--------------	-------

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 11

EVITER LES COMPORTEMENTS A RISQUE

SITUATION	COMPORTEMENT
<i>Exemple:</i> Vous revenez des toilettes	- je me lave les mains - je mets des gants propres
Vous faites tomber un morceau de fromage au sol	
Vous serrez la main à un client que vous connaissez	
Un collègue a utilisé votre couteau pour couper du Roquefort, vous devez maintenant couper du Cantal	
Vous vous coupez légèrement	
Vous aidez l'employé du rayon épicerie à porter un carton	

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A : Produits alimentaires	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	12/13
---	-----	-------	---------------------------	--------------	-------

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 12

IMPLANTATION DU LOCAL REFRIGERE

<i>VIANDES</i>	<i>EMPLACEMENT B</i>	<i>PLATS CUISINES</i>
<i>CHARCUTERIE</i>		<i>EMPLACEMENT A</i>

(à rendre avec la copie)

ANNEXE 13

LE PROTOCOLE DE NETTOYAGE

Numéroter les étapes de 1 à 8 dans l'ordre logique:

	Laisser sécher
	Appliquer le produit désinfectant
	Prélever à l'eau tiède
	Rincer le détergent à l'eau claire
	Racler, éliminer les déchets visibles
	Laisser agir le produit
	Appliquer le produit détergent
	Rincer à l'eau claire le désinfectant

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ <i>Option A : Produits alimentaires</i>	EP2	SUJET	Durée : 1h30 Coef. : 6	Session 2002	13/13
---	-----	-------	---------------------------	--------------	-------