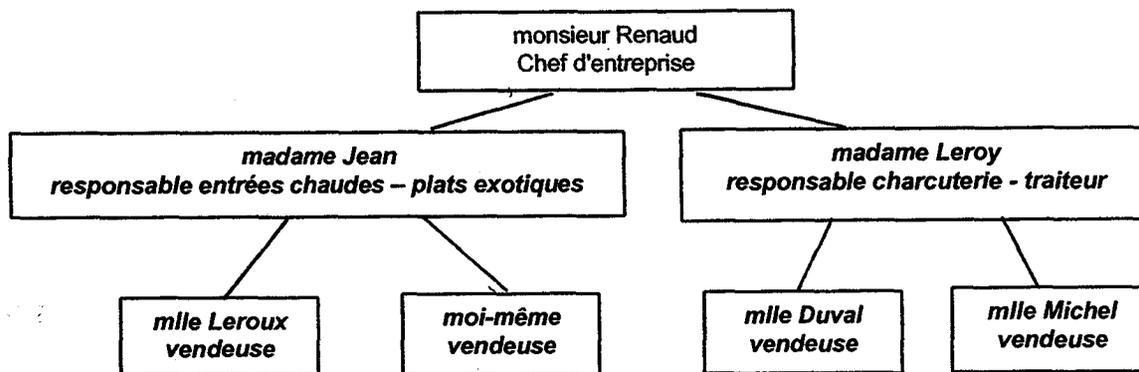


CORRIGE

Examen :	MC Vendeur spécialisé en alimentation	
Epreuve :	EP2 - Technologie - 3^{ème} partie : Tâches liées au suivi, à la commercialisation des produits alimentaires et au contexte économique et juridique de l'alimentation.	
Durée : 1 heure	Coef : 2	Feuille : 1/3

Compétences	Barème	Barème détaillé
1^{ère} PARTIE		
• S 4.1 Identifier le rôle et les responsabilités de chaque acteur	5 points	4 pts pour l'organigramme (0,5 x 6) 1 pt pour le fléchage
2^{ème} PARTIE		
• C 1.12 Déterminer tout ou partie des besoins en produits	8 points	1 pt par case
3^{ème} PARTIE		
• C 1.13 Suivre la circulation des produits alimentaires	11 points	8 pts : 2 pts par ligne (0,5 pt pour réf, 0,5 pt pour désignation et 1 pt pour anomalie) 1 pt 2 pt
4^{ème} PARTIE		
• S 4.22 Calculer un prix de vente avec un coefficient multiplicateur	6 points	1 pt par bonne réponse pour la colonne P.A.H.T. 1 pt par bonne réponse pour la colonne PV T.T.C.
5^{ème} PARTIE		
• S 4.21 Identifier la clientèle du point de vente	10 points	1,5 pts par 2 arguments dans l'analyse 2 pts par argument développé
TOTAL	40 points	

1^{ère} PARTIE



2^{ème} PARTIE

Référence	Désignation	Stock d'alerte	Stock maximum	Stock au 10/06	Quantité à commander
A 40	Paquet chips 500 g	15	20	3	17
B 25	Bocal cornichons 250 g	12	30	10	20
A 670	Paquet chips 250 g	10	20	8	12
C 547	Haricots verts 500 g	22	30	15	15
B 800	Moutarde forte	15	30	16	14
A 880	Paquet chips 50 g	20	30	10	20
C 18	75 cl vin rouge	30	40	28	12
A 210	Coquillettes 250 g	5	10	5	5

3^{ème} PARTIE

1) Anomalies constatées.

Référence	Désignation	Anomalie constatée
D 698	Nappe en papier rouge	Livraison d'une nappe en papier bleu
C214	Assiettes en carton	Erreur sur la quantité : livraison de 10 paquets au lieu de 15 commandés
C 670	Serviette en papiers motifs dragons	Erreur dans le conditionnement : livraison de lots de 10 au lieu de lots de 100 commandés
D 658	Baguettes chinoises	Erreur dans le conditionnement : livraison de lots de 2 au lieu de lots de 10 commandés

2) A qui transmettez-vous ce tableau pour faire remonter les informations ?

Je transmets ce document à mon responsable de rayon, madame Jean.....

3) Enumérez les actions à effectuer par cette personne pour assurer le suivi de cette commande.

Dans un premier temps, madame Jean va contacter le fournisseur (FESTIGROS) par téléphone. Elle va lui signaler les erreurs et lui demander :

- la livraison de la marchandise manquante (réf C 214, C 670, C 658)
- l'échange de la référence D 698 (erreur sur la couleur des nappes)

Dans un deuxième temps, elle va confirmer par écrit les anomalies constatées.

4^{ème} PARTIE

Référence	Désignation	PA HT	PV TTC	Coefficient
C 664	Serviette papier unie blanche	1,99	4,38	2.2
C540	Gobelets en plastique	1,28	3,84	3
B 333	Pique apéritif	1,14	2,85	2.5

5^{ème} PARTIE

Question posée	Analyse	Argument à développer
<p>QUESTION n°1</p> <p>« Que représente pour vous le fait de manger ? »</p>	<p>* Pour la majorité de la clientèle, la consommation alimentaire reste associée à la notion de plaisir donc de goût.</p> <p>* <u>L'aspect nutritionnel</u> est important mais n'arrive qu'en <u>2^{ème} position</u>.</p> <p>* Seule, une <u>petite minorité</u> de la clientèle attache de l'importance à <u>l'aspect pratique</u>.</p> <p>(3 points)</p>	<p>Saveur et qualité des aliments : beaucoup de goût</p> <p>(2 points)</p>
<p>QUESTION n°2</p> <p>« A quoi reconnaissez-vous un produit qui a du goût ? »</p>	<p>* A 88 %, donc à une <u>très grande majorité</u>, la clientèle du magasin s'attache à la <u>composition</u> pour affirmer qu'un produit a du goût.</p> <p>* Les <u>labels et certifications</u> ont pratiquement la <u>même importance</u>.</p> <p>* L'<u>emballage</u> vient en dernier argument. Le personnel de vente devra <u>bien connaître les produits</u> pour <u>rassurer les clients</u> à la recherche de garanties de qualité.</p> <p>(3 points)</p>	<p>Composition, aspect, qualité des ingrédients, origine (traçabilité)</p> <p>(2 points)</p>