

## Corrigé

**1<sup>ère</sup> partie : réception des marchandises, mise en réserve et en rayon, actions promotionnelles**  
**60 points**

- question 1.1 ( 14 pts )

à remplir : objet, date, destinataire, n°BL, date du BL, n° de commande, date de commande, la signature de la lettre. (1 pt par réponse)

### Anomalies repérées

Référence	Désignation	Anomalie (s) repérée (s)
BALEVA	Mix levain	1 livré pas commandé
BAGRUA	Farine gruau	1 commandé, 2 livrés
LION	Lion	1 livré, 2 commandés
BAFIBR	Mix aux fibres	facturé 17.77 au lieu de 15.77

**2 pts  
par  
ligne**

- question 1.2 ( 5 pts, 1 par bonne réponse)

température du camion, température des marchandises, propreté du camion, propreté du livreur, DLC, état de fraîcheur des produits.

Vérification bon de commande et bon de livraison, vérification des emballages.

- question 1.3 ( 1 pt par réponse = 24 points)

Semaine Produit	Semaine 21 20/05 au 25/05				Semaine 22 27/05 au 1/06				Semaine 23 3/06 au 8/06				Semaine 24 10/06 au 15/06				Semaine 25 17/06 au 22/06			Vente académiaire
	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	
Mars	22	40	40	37	25	40	40	47	18	40	40	20	38	40	0	36	2	40	40	35
Bounty	26	20	20	10	36	0	0	24	12	20	20	08	24	20	20	10	34	0	0	13
Kinder Country	12	40	40	17	35	0	0	17	18	40	40	20	38	0	0	20	18	40	40	8,5
Milka	45	0	20	43	22	20	20	14	28	20	40	26	42	0	0	17	25	0	0	25
Lion	12	40	20	14	18	40	40	36	22	40	40	37	25	40	40	37	28	80	40	34
Twix	68	40	40	50	58	40	20	60	18	60	60	56	22	40	40	37	25	60	60	38,25

<b>Groupement Interacadémique II</b>		<b>Session 2003</b>		<b>Code :</b>	
CAP Employé de vente Spécialisé Option A : Produits alimentaires					
Intitulé de l'épreuve : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène					
Type : <b>CORRIGÉ</b>		Durée : 1 h 30		Coefficient : 6	
				Page 1/5	

- question 2.1 ( 2 pts : 1 pour le nom de la règle et 1 pour l'explication)

1<sup>er</sup> entré / 1<sup>er</sup> sorti + explications

- question 2.2 ( 3 pts : 1 pour responsable, 2 pour conséquences)

responsable du magasin ; perte de ventes pour la journée où rupture de stock, risque de perte de clients

- question 3.1 ( 6 pts : 2 par moyen en acceptant toutes les réponses logiques possibles)

dégustation, offre promotionnelle de lancement, stop rayon ou pancarte...

- question 3.2 ( 4 pts : 1 par réponse en acceptant toutes les réponses logiques possibles)

pour lui : meilleure connaissance de sa clientèle, possibilité d'envoyer des mailings, offre découverte ou tout document ciblé

pour clientèle : sentiment d'être important, d'être considéré, possibilités d'avoir des offres réservées aux clients ayant la carte

<b>Groupement Interacadémique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Employé de vente Spécialisé Option A : Produits alimentaires		
Intitulé de l'épreuve : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 2/5

**2<sup>ème</sup> partie : application des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires**

- question 4.1 ( 6 pts : 0.5 par réponse)

<i>Epicerie sèche</i>	<i>Réserve froid positif</i>	<i>Réserve froid négatif</i>	<i>Réserve hors alimentation</i>
Sucre semoule Farine Chocolat Lait U.H.T	Œufs Fruits frais Beurre Persil Lardons Fromage râpé	Quetsches surgelées	Produits d'entretien

- question 4.2 ( 5 pts : 3 pour la D.L.U.O et 2 pour toute réponse cohérente )

surveiller la DLUO, ranger à l'abri de la lumière (chaleur ou humidité), nettoyage de la réserve

- question 4.3 ( 4 pts : 2 par zone de coloriage)

rouge au dessus de 0°C  
bleu au dessous de 0°C

- question 4.4 ( 2 pts )

Les produits doivent être transportés dans un camion frigorifique dont la température sera vérifiée par le livreur.

- question 4.5 ( 3 pts)

réponse à cocher : Vous faites part à votre responsable de votre problème

- question 4.6 ( 6 pts : 3 par réponse)

- dès réception, ranger les produits ( non rupture de la chaîne du froid)
- placer dans la réserve de froid négatif

<b>Groupement Interacadémique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Employé de vente Spécialisé Option A : Produits alimentaires		
Intitulé de l'épreuve : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 3/5

- question 4.7 ( 12 pts : 2 par réponse )

<i>Principaux composants alimentaires énergétiques</i>	<i>Rôles sur l'organisme</i>
glucides	Production d'énergie
lipides	Production d'énergie et de chaleur
protides	Construction des cellules

- question 4.8 ( 8 pts )

<b>1</b>	Mouiller les mains et les avant-bras <b>1pt</b> ou poignet <b>0.5 pt</b>
<b>2</b>	Mettre du savon <b>bactéricide</b> ou <b>anti-bactérien</b> <b>2 pts</b>
<b>3</b>	Frotter pendant 1 minute en insistant entre les doigts et utiliser une brosse pour les <b>ongles (2pts)</b>
<b>4</b>	<b>Rincer</b> abondamment à l'eau claire ( <b>1pt</b> )
<b>5</b>	Essuyer les mains avec du <b>papier à usage unique</b>

- question 4.9 ( 6pts )

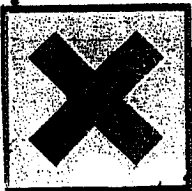



- avant de commencer le travail
- après être allé aux toilettes
- après avoir serré une main d'un client ou d'un collègue
- après avoir ramassé un produit au sol
- après avoir mis quelque chose à la poubelle
- après s'être mouché.....et autres réponses cohérentes

<b>Groupement Interacadémique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Employé de vente Spécialisé Option A : Produits alimentaires		
Intitulé de l'épreuve : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 4/5

**Question 4.10 (12 pts : 2 par réponse)**

Votre rayon doit être nettoyé régulièrement, sur les produits d'entretien que vous utilisez, vous pouvez trouver les symboles suivants :

- Indiquer la signification de chaque pictogramme et une règle de sécurité par pictogramme.

pictogramme	signification	Règle de sécurité
	produit irritant produit nocif	- porter 1 blouse et mettre des gants - ne pas inhaler - ne pas avaler
	produit inflammable	- tenir éloigné du feu - ne pas fumer
	produit corrosif	- éviter le contact avec la peau et les yeux (porter des vêtements de protection)
	produit toxique	- ne pas avaler - ne pas porter ses doigts à la bouche

<b>Groupement Interacadémique II</b>	<b>Session 2003</b>	<b>Code :</b>
CAP Employé de vente Spécialisé Option A : Produits alimentaires		
Intitulé de l'épreuve : EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		
Type : <b>CORRIGÉ</b>	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 5/5