

EP2 : Option A Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Documents à consulter	Compétences évaluées	Annexes à rendre	Barème
A, B	1^e partie : Réceptionner des marchandises, mise en réserve et en rayon	1 – 2	(60 points)
	2^e partie : Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires	Pages 4 à 7 du sujet	(60 points)

Matériel autorisé : CALCULATRICE

CIRCULAIRE 99 – 186 du 16 novembre 1999 : "Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

Les échanges de machines entre candidats, la consultation des notices fournies par les constructeurs ainsi que les échanges d'informations par l'intermédiaire des fonctions de transmission des calculatrices **sont interdits**".

Attention à ne pas faire apparaître son nom dans les documents à compléter.

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 1/11

Présentation du sujet



Présentation de l'entreprise : Vous venez d'être embauché (e) par la boulangerie « 1001 pains » à Saint Jean de la Ruelle (Loiret). Cette boulangerie est ouverte tous les jours de la semaine, jusqu'à 20 heures et sa situation en centre ville génère beaucoup de ventes à emporter à l'heure du repas.

Mise en situation : L'activité s'étant beaucoup développée lors de ces derniers mois, Monsieur Léopold, le responsable du magasin, vous fait intégrer l'équipe de ses quatre vendeuses.

A ce titre, il vous confie différentes tâches.

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

Documents à consulter	Annexes à rendre avec la copie
A, B	ANNEXES 1 à 2

↳ Travail 1 : réception des marchandises

Les commandes sont passées une fois par semaine pour la plupart des produits, notamment les matières premières nécessaires à la confection du pain et des pâtisseries ainsi que les produits telles que les confiseries.

Le 21/06 vous réceptionnez la commande qui a été faite le 19/06 par votre responsable, Monsieur Léopold.

✍ Question 1.1

A l'aide des documents A et B, vérifier cette livraison et relever les anomalies en complétant la lettre type en annexe 1 .

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 2/11

✍ Question 1.2

Citer 5 des contrôles que vous devez effectuer lors de cette réception de produits alimentaires par un transporteur routier.

✍ Question 1.3

Mettre à jour le cadencier des barres chocolatées (annexe 2).

👉 Travail 2 : présentation des produits

Vous travaillez habituellement l'après-midi et votre première tâche est le réapprovisionnement des vitrines ; dans les rayons il reste bien entendu toujours quelques produits mis en place le matin par vos collègues.

✍ Question 2.1

Indiquer et expliquer la règle de rotation que vous allez appliquer.

✍ Question 2.2

Indiquer la personne à prévenir lorsque vous constatez une rupture de stock sur un produit, expliquer les conséquences pour le magasin d'une rupture de stock.

👉 Travail 3 : promotion des produits

Monsieur Léopold constate que bon nombre de ses clients sont des sportifs et font très attention à leur alimentation, il souhaite donc lancer un nouveau pain, le « Mix sportif ».

✍ Question 3.1

Citer 3 moyens que peut utiliser Monsieur Léopold pour faire connaître ce nouveau produit dans son magasin.

D'autre part, il souhaite fidéliser sa clientèle et veut mettre en place une carte de fidélité.

✍ Question 3.2

Indiquer 2 avantages pour lui et 2 pour la clientèle de la mise en place de cette carte de fidélité.

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 3/11

2^e partie : Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires (60points)

PARTIE À TRAITER SUR LE SUJET ET À RENDRE AVEC VOTRE COPIE.

↪ Travail 4 : mettre en œuvre des procédures de réception spécifiques aux produits

Vous avez reçu ce matin une autre livraison contenant différents types de produits : du lait U.H.T, des œufs, des fruits frais, du sucre semoule, de la farine, du beurre, des quetsches surgelées, des lardons, du fromage râpé, du persil, du chocolat et des produits d'entretien.

✍ Question 4.1

Compléter le tableau en indiquant, pour chaque produit de la liste ci-dessus, son lieu de stockage.

<i>Épicerie sèche</i>	<i>Réserve froid positif</i>	<i>Réserve froid négatif</i>	<i>Réserve hors alimentation</i>

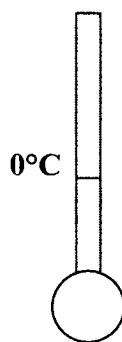
✍ Question 4.2

Préciser 2 précautions à prendre pour garantir une conservation optimale des produits « épicerie sèche ».

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 4/11

Question 4.3

Colorier sur le thermomètre ci-contre:
En rouge → la zone de froid positif
En bleu → la zone de froid négatif



Question 4.4

La chaîne du froid ne doit pas être rompue pour les produits frais et surgelés. Pour éviter la rupture, indiquer la précaution que doit prendre le transporteur.

Question 4.5

Vous constatez une anomalie à la livraison des produits surgelés.
Cocher la case correspondant à la solution correcte :

- Vous mettez toute la livraison à la poubelle
- Vous appelez l'entreprise qui vous a livré
- Vous faites part à votre responsable de votre problème

Question 4.6

Vous ne constatez aucune anomalie à la livraison des produits surgelés.
Citer 2 règles à appliquer pour stocker des produits surgelés .

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 5/11

Question 4.7

Mr Léopold, responsable du magasin vérifie vos connaissances sur les sandwiches parisiens (jambon-beurre).

Principaux composants alimentaires énergétiques	Rôles sur l'organisme

Question 4.8

Avant la mise en rayon des sandwiches, vous devez vous laver les mains. Compléter les phrases qui décrivent les opérations du protocole de lavage des mains.

1	Mouiller les mains et les
2	Mettre du savon
3	Frotter pendant 1 minute en insistant entre les doigts et utiliser une brosse pour les
4abondamment à l'eau claire
5	Essuyer les mains avec du

Question 4.9

Donner 3 exemples de situations pour lesquelles vous avez l'obligation de vous laver les mains :

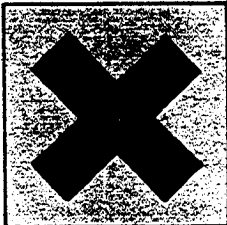

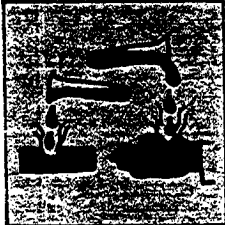

-
-
-

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 6/11

Question 4.10

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
		
		
		
		

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 7/11



Boulangerie-Pâtisserie-Restauration

BON DE COMMANDE

Numéro: 01999MAT Le: 19-06-03 Page 1

Adresse à:		Livraison le: 21-06-03	
	MINOTERIE MATIGNON 45380 MALESHERBES		114 avenue Georges CLEMENCEAU 45 770 SAINT JEAN DE LA RUELLE

Désignation	Code	Poids/Cond.	P.A. HT en euros	Quantité	Total HT
Farine banette T65	FABP	50 kg	25.12	40	
Farine gruau	BAGRUA	50 kg	40.02	1	
Farine Banette 1900 tradition	FATRP	50 kg	25.92	4	
Mix 6 céréales	BA6CER	25 kg	32.50	1	
Mix sportif	BASPOR	25 kg	58.25		
Mix levain	BALEVA	25 kg	27.44		
Mix aux fibres	BAFIBR	25 kg	15.77	1	
Twix	TWI	Par colis de 20 barres	8.25	3	
Mars	MAR	Par colis de 40 barres	15.50	1	
Bounty	BOUN	Par colis de 20 barres	7.25		
Kinder country	KINCO	Par colis de 40 barres	18.72	1	
Milka	MILK	Par colis de 20 barres	12.53		
Lion	LION	Par colis de 40 barres	13.56	2	

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Page 8/11

Minoterie MATIGNON					
23 rue A. Cochery 45330 Malesherbes tél. : 02.38.56.32.52 Fax : 02.38.56.32.32					
Bon de livraison					
					SARL Seboval 1001 pains 114 av G. Clémenceau 45770 Saint Jean de la Ruelle
<i>Livraison</i>	<i>date</i>	<i>Code client</i>	<i>Transporteur</i>	<i>Tournée</i>	<i>Pg</i>
2002060254	21/06	Leopol			1
<i>Article</i>	<i>Désignation</i>	<i>NBRE</i>	<i>Cond</i>	<i>Prix Unit. HT</i>	
FABP	Farine banette T65	40	50 kg	25.12	
BAGRUA	Farine gruau	2	50 kg	40.02	
BALEVA	Mix levain	1	25 kg	27.44	
FATRP	Farine Banette 1900 Trad.	4	50 kg	25.92	
BA6CER	Mix 6 céréales	1	25 kg	32.50	
BAFIBR	Mix aux fibres	1	25 kg	17.77	
TWI	Twix	3	20 barres	8.25	
MAR	Mars	1	40 barres	15.50	
KINCO	Kinder Country	1	40 barres	18.72	
LION	Lion	1	40 barres	13.56	
<i>Total colis : 55</i>					
<i>Signature</i>			<i>Remarques</i>		

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :	
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6	Page 9/11

À rendre avec la copie

Annexe 1



Objet :

Date :

Monsieur,

Nous confirmons par le présent courrier, les erreurs relevées sur le BL n°..... en date du par rapport à notre commande n° du

Après vérification des colis en présence de votre livreur, nous avons constaté les anomalies suivantes :

<i>Référence</i>	<i>Désignation</i>	<i>Anomalie (s) repérée (s)</i>

Afin de régulariser rapidement la situation, nous vous demandons de nous expédier au plus vite, les articles manquants ou endommagés ; les articles non commandés sont à votre disposition. Merci de nous envoyer au plus vite l'avis correspondant.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Groupement Interacadémique II	Session 2003	Code :
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 : SUJET	Durée : 1 h 30	Coefficient : 6
		Page 10/11

Cadencier

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 hebdomadaire
	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V	
Mars	22	40	40	37	25	40	40	47	18	40	40	20	38	40	0		2				
Bounty	26	20	20	10	36	0	0	24	12	20	20	08	24	20	20		34				
Kinder Country	12	40	40	17	35	0	0	17	18	40	40	20	38	0	0		18				
Milka	45	0	20	43	22	20	20	14	28	20	40	26	42	0	0		25				
Lion	12	40	20	14	18	40	40	36	22	40	40	37	25	40	40		28				
Twix	68	40	40	50	58	40	20	60	18	60	60	56	22	40	40		25				

S : stock V : vendu
C : commandé L : livré

Groupement Interacadémique II		Session 2003		Code :	
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 : SUJET		Durée : 1 h 30		Coefficient : 6	
				Page 11/11	

Annexe 2

À Rendre avec la copie