

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

CAP POISSONNIER

EP 1

BIEN VENDRE

SUJETS

| | | |
|--|---|----------------|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE | |
| Durée : 4 h30 | Coef. : CAP 10 / BEP 6 | Document 1 / 6 |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

| | |
|---|--|
| <p>Sujet N°1</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Poisson(s) à cuire au four qui ne revienne(nt) pas trop cher. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le poids par personne et le prix de revient pour 6. ▪ Principale Objection : Le prix | <p>Sujet N°2</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Promotion du jour : Saumon entier Justifier la différence de prix entre entier et en filets ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Poids conseillé pour 6 darnes. Différence de quantité entre filets et poisson entier. * Principale Objection : Poids trop important de la pièce entière. |
| <p>Sujet N°3</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Entrée de fruits de mer à préparer soi-même, d'un prix moyen. Produits à proposer. Conseils de préparation, de présentation, de temps de cuisson. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 4 personnes. Prix de revient ▪ Principale Objection : Le prix | <p>Sujet N°4</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Choucroute de poisson pour 8 personnes. Conseils sur le choix des ingrédients et sur la présentation. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Proportion de chaque ingrédient pour 8 personnes. Calcul du prix de revient. ▪ Principales Objections : Difficulté de préparation. Coût. |
| <p>Sujet N°5</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur un choix d'huîtres pour une commande (taille, quantité, origine, goût). Conseils de présentation et de consommation. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée par personne pour une entrée et au total pour 5 personnes. ▪ Principale Objection : La fraîcheur. | <p>Sujet N°6</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Poisson pour le repas d'un bébé (sans arête et quantité) ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Sur un gros poisson, quelle quantité faut-il compter par personne et pour 7 ? Faire évaluer des morceaux déjà coupés.. * Principale Objection : La fraîcheur. |
| <p>Sujet N°7</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : 1 personne au régime voulant un poisson maigre. Citer différents poissons maigres. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes. ▪ Principale Objection : Le prix.. | <p>Sujet N°8</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Choix d'une entrée de table bien garnie et offrant du choix pour 6 personnes lassées de la charcuterie (4 propositions minimum) ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Quantité par personne pour chaque proposition * Principale Objection : La fraîcheur. |

| | | |
|--|---|----------------|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE | |
| Durée : 4 h30 | Coef. : CAP 10 / BEP 6 | Document 2 / 6 |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

| | |
|---|---|
| <p>Sujet N°9</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Barbecue prévu pour le week-end : Que faire ? (8 personnes) ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le prix d'un poisson entier en regardant son poids sachant son prix au Kg. ▪ Principale Objection : Le prix.. | <p>Sujet N°10</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un assortiment de poissons pour réaliser une pierrade. Conseil sur le choix, la réalisation, la quantité. ▪ Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 personnes. Prix de revient. ▪ Principale Objection : La fraîcheur. |
| <p>Sujet N°11</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un assortiment de poissons pour réaliser une fondue. Conseils sur le choix, la réalisation, la quantité. * Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient. ▪ Principale Objection : La fraîcheur. | <p>Sujet N°12</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'un rôti de poisson. Conseils sur le choix du poisson, le mode de cuisson. Possibilité de le farcir. * Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour réaliser un rôti de 6 personnes. Prix de revient. ▪ Principales Objections : La fraîcheur et le prix. |
| <p>Sujet N°13</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation de paupiettes de poisson. Conseils pour le mode cuisson, le choix du poisson. * Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 paupiettes. Prix de revient. ▪ Principales Objections : La fraîcheur et le prix. | <p>Sujet N°14</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Situation donnant lieu à un conseil : Poissons à proposer pour une préparation au beurre blanc (3 minimum) * Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes et prix de revient. ▪ Principales Objections : Difficultés de préparation, prix. |
| <p>Sujet N°15</p> <ul style="list-style-type: none"> * Situation donnant lieu à un conseil : Une cliente, désirant des filets de cabillaud pour 6 personnes, demande conseil à propos de 4 modes de cuisson différents. * Situation donnant lieu à un calcul : Prix de revient. Quantité pour 6 personnes. * Principale Objection : Le prix. | <p>Sujet N°16</p> <ul style="list-style-type: none"> * Situation donnant lieu à un conseil : Commande d'un plateau de fruits de mer pour 5 personnes. * Situation donnant lieu à un calcul : Composition et prix de revient. * Principales Objections : Le prix et la fraîcheur. |

| | | |
|--|---|----------------|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE | |
| Durée : 4 h30 | Coef. : CAP 10 / BEP 6 | Document 3 / 6 |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

| | |
|---|---|
| <p>Sujet N°17</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et la préparation de poissons pour un buffet froid.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 15 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et le temps de préparation.</p> | <p>Sujet N°18</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix de fruits de mer pour une cliente ne les aimant pas crus.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 3 personnes et prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Le prix et la fraîcheur.</p> |
| <p>Sujet N°19</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poissons à proposer pour une préparation farcie. Conseils pour la préparation et la farce.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : Le prix.</p> | <p>Sujet N°20</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix d'un poisson maigre. Citer 3 modes de cuisson diététiques.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Faire évaluer le poids de 2 poissons déjà découpés (sans les peser). Prix de revient pour 3 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Le prix.</p> |
| <p>Sujet N°21</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils pour la recette des moules marinières.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Définir la quantité par personne pour : une entrée - un plat principal. Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La fraîcheur.</p> | <p>Sujet N°22</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et le mode de cuisson de poissons plats, pour 4 personnes.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le poids, la quantité et le prix de revient par personne.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur et le prix de revient.</p> |
| <p>Sujet N°23</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : 1 cliente désirant des coquilles St Jacques. Citer 4 modes de préparation différents.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Nombre de coquilles ST Jacques, par personne, pour une entrée. Evaluer le poids et le prix de revient pour 6 personnes.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur et le prix.</p> | <p>Sujet N°24</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseil et choix d'un poisson pour la préparation d'un carpaccio.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Poids et prix de revient par 4 personnes.</p> <p>* Principale Objection : Difficulté de préparation .</p> |

| | | |
|--|---|----------------|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE | |
| Durée : 4 h30 | Coef. : CAP 10 / BEP 6 | Document 4 / 6 |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

| | |
|--|--|
| <p>Sujet N°25</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix de produits pour une assiette nordique.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Poids conseillé par personne pour du caviar.</p> <p>* Principales objections : Origine et prix de revient.</p> | <p>Sujet N°26</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de poissons et conseils de préparation pour une terrine de la mer.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée et prix de revient pour 8 personnes.</p> <p>* Principales Objections Difficulté de préparation et prix de revient.</p> |
| <p>Sujet N°27</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix et conseils d'huîtres, des plus grasses aux moins grasses et au goût plus ou moins iodé.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Pour une vente de 13 huîtres à la douzaine, nombre d'huîtres pour 5 douzaines.</p> <p>* Principales Objections : L'origine, la fraîcheur, la conservation.</p> | <p>Sujet N°28</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix de poissons pour la préparation d'un kouloubiac (ou feuilleté de poisson).</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient.</p> <p>* Principale Objection : La préparation.</p> |
| <p>Sujet N°29</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de produits pour la préparation d'une Paëlla à base de poissons.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités et le prix de revient pour 4 personnes.</p> <p>* Principales Objections : La préparation, le prix de revient.</p> | <p>Sujet N°30</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Marmite de la mer : choix des produits, préparation.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Variété des produits et le prix.</p> |
| <p>Sujet N°31</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'une soupe de poissons. Choix et origine des poissons.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient.</p> <p>* Principales objections : Origine et rareté des poissons. Difficulté de préparation.</p> | <p>SUJET N°32</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Calamars farcis. Conseils de préparation, ingrédients pour la farce</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient.</p> <p>* Principales Objections : Fermeté du produit, difficulté de préparation.</p> |

| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
|--|--|------------------------------|
| <p>SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier</p> | <p>EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE</p> | |
| <p>Durée : 4 h30</p> | <p>Coef. : CAP 10 / BEP 6</p> | <p>Document 5 / 6</p> |

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

| | |
|--|--|
| <p>Sujet N°33</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Brochettes de poissons Choix des produits.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 8 brochettes</p> <p>* Principales Objections : Le prix et la fraîcheur.</p> | <p>Sujet N°34</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Choix de crustacés pour une entrée. Préparation, ordre de cuisson. Justifier la différence de prix avec les Crustacés proposés à la vente.</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée par personne pour chaque produit et pour 4 personnes.</p> <p>* Principales Objections : La fraîcheur, le temps de préparation.</p> |
| <p>Sujet N°35</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Poisson qui se prête bien pour une préparation à « l'américaine ».</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 6 personnes.</p> <p>* Principales Objections : Difficulté de préparation et le prix.</p> | <p>Sujet N°36</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Blanquette de lotte pour 6 personnes. Vous êtes en rupture de stock, quel autre poisson Pouvez-vous proposer ?</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour un poisson du même genre.</p> <p>* Principales Objections : Goût, finesse, tenue à la cuisson du produit proposé en remplacement.</p> |
| <p>Sujet N°37</p> <p>* Situation donnant lieu à un conseil : Huîtres vendues à la douzaine et en vrac. Choix et quantité conseillés par personne pour une entrée. Conseils de conservation chez soi</p> <p>* Situation donnant lieu à un calcul : Sachant que vous vendez les huîtres 13 à la douzaine : quantité et prix pour 3,5 douzaines.</p> <p>* Principales Objections : Goût et période de consommation.</p> | |

| | | |
|--|---|----------------|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | EPREUVE : EP1 Pratique Professionnelle – BIEN VENDRE | |
| Durée : 4 h30 | Coef. : CAP 10 / BEP 6 | Document 6 / 6 |

BIEN VENDRE

Durée 15 minutes

CAP 40 points

➤ Au centre d'examen

A partir d'une simulation de vente pratique tirée au sort et en utilisant les produits mis à votre disposition sur un étal, vous devrez réaliser toutes les opérations de vente - conseil suivantes :

- Accueillir le client
- Rechercher ses besoins et ses motivations
- Sélectionner les produits nécessaires à la satisfaction de la commande et calculer les quantités nécessaires
- Argumenter votre proposition et traiter les éventuelles objections
- Peser les produits à l'aide de la balance électrique
- Proposer une vente additionnelle en particulier en valorisant une promotion sur un produit abondant sur l'étal
- Etablir une fiche de débit préparant la facturation

| | | |
|--|----------------------|--|
| EXAMENS : BEP/CAP | SESSION 2004 | SUJET |
| SPECIALITES : BEP Alimentation, option « Poissonnier » CAP Poissonnier | | EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle Bien Vendre |
| TEMPS ALLOUE : 4h30 | Coef. : CAP 10 BEP 6 | DOCUMENT 1/1 |

BIEN VENDRE

Lors de l'épreuve « VENTE PESEE », le candidat tirera au sort une situation problème permettant d'évaluer chez le candidat :

- sa capacité à communiquer
- sa capacité à conseiller, à argumenter
- sa capacité à proposer l'article du jour en abondance
- sa capacité à répondre aux objections
- sa capacité à utiliser la balance électronique
- sa capacité à calculer

Chaque situation visera à mettre les candidats dans les mêmes conditions d'évaluation.

La notation de l'épreuve se fera par l'intermédiaire de la grille jointe.

Pour chaque candidat, le jury pénalisera le laisser aller vestimentaire, le désintérêt, l'impatience, la grossièreté, le refus de dialogue, ... ainsi que l'absence de termes spécifiques (professionnels) dans le vocabulaire.

A contrario, le jury sera sensible au dynamisme du candidat, l'attitude positive face à l'objection, la bonne relation, la politesse, le conseil (temps de cuisson, recettes, idées ...) et l'utilisation judicieuse d'un vocabulaire professionnel.

Pour l'évaluation PESEE, le candidat devra effectuer la pesée des articles et expliquer le principe de la tare.

Le jury appréciera l'assurance et la rapidité des questions.

Documents à remettre au Jury
de l'épreuve « BIEN VENDRE »

