

EP2 : Option A Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires courants

COMPETENCES	DOSSIER 1	ANNEXES A COMPLETER	DOCUMENT	BAREME	EVALUATION
C1 : Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires				60	
1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification	Travail 1 : Q1.1 : Réception de produits	A	1		
C2 : Suivre les familles de produits alimentaires					
2.1 Etiqueter, tenir à jour la signalétique	Travail 2 : Q2.1 : Codification des produits	B	2		
C1 : Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires					
1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place appropriée	Travail 3 : Q3.1 : Utilisation de matériel de manutention	C			
C2 : Suivre les familles de produits alimentaires					
1.3 Relever des caractéristiques des produits et les relier aux arguments de vente	Travail 4 : Q4.1 : Préparation des arguments de vente	D			
C2 : Suivre les familles de produits alimentaires					
2.3 Mettre les produits en valeur	Travail 5 : Q5.1 : Affiche promotionnelle Q5.2 : Implantation de la promotion	E F			

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			Session 2004
CAP Employé de vente spécialisé Option A : Produits alimentaires			
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			
SUJET	Durée : 1 h 30	Coef : 6	Page 1/16

Présentation de l'entreprise

Enseigne : Superéco

Adresse : 43 rue du puits
14000 Caen

Tél : 02-31-27-53-36

Télécopie : 02-31-27-50-50

Responsable du magasin : Monsieur Laroche

Mise en situation

Vous travaillez comme qu'employé(e) dans la supérette Superéco à Caen.

Vous êtes en charge des rayons traiteur, produits frais et surgelés.

Monsieur Laroche souhaite que vous vous occupiez de l'organisation et la mise en place de la promotion « les produits chinois arrivent sur votre table ».

Cette promotion a lieu du 10 au 20 juin 2004.

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

Dossier 1 :

Travail 1

Nous sommes le 8 juin. Vous réceptionnez la commande n° 324 passée le 30 mai dernier, concernant la promotion chinoise.

Question 1.1 :

Comparez le bon de commande n° 324 (**document 1**), et le bon de livraison n° 16 et indiquez vos éventuelles observations **en complétant l'annexe A**.

Travail 2

Avant de mettre les produits en réserve, Monsieur Laroche vous demande de vérifier la codification des produits de la promotion chinoise.

Question 2.1 :

Vous prenez connaissance de la codification propre à la supérette (**Document 2**), et préparez la codification de chaque produit de la promotion avant de les étiqueter (**annexe B**).

CAP Employé de vente spécialisé Option A : Produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 2/16

Travail 3

En attendant d'implanter la promotion, vous allez maintenant mettre les produits en réserve.

Question 3.1 :

La promotion chinoise est livrée de la façon suivante :

- 1 palette de 23 colis
- 4 colis de 50 cm de côté chacun
-

Indiquez sur l'annexe C quels matériels de manutention vous pouvez utiliser pour transporter la palette et les 4 colis.

Travail 4

Pour mieux conseiller les clients sur les nouveaux produits de la promotion chinoise, Monsieur Laroche souhaite que vous prépariez un argumentaire de vente pour mieux conseiller les clients.

Question 4.1 :

Pour réaliser ce travail, **complétez l'annexe D.**

Travail 5

Question 5.1 :

Afin de gagner du temps lors de l'implantation de la promotion, Monsieur Laroche vous demande de lui préparer les éléments qui doivent obligatoirement apparaître sur les affiches qui sont au-dessus des têtes de gondoles.

Pour cela, **complétez l'annexe E.**

Question 5.2 :

Choisissez l'emplacement le plus adapté dans le magasin pour implanter la promotion chinoise et justifiez votre réponse (**annexe F**).

DOCUMENT 1

BON DE COMMANDE

SUPERECO
43 rue du puits
14000 Caen

Tel : 02 31 27 53 36

Fax : 02 31 27 50 50

Code fournisseur : CHI

CHINAMAG

47 rue de la tour

ZI du Marcq

78 800 Maisons Laffite

BON DE COMMANDE N° 324

Date : 30 mai 2004

Date de livraison : 8 juin 2004

Désignation	Référence	Quantité	PUHT	Montant HT
Riz cantonais surgelé – sachets de 1 kg	RC1	36	0,89	32,04
Beignets de crevettes – lots de 8	BC2	60	3,04	182,40
Litchees en conserves – 360g	LC4	96	1,07	102,72
Chips à la crevette – le sachet de 500g	CC7	72	1,21	87,12
Soupe de nouilles déshydratée – la boîte de 5 sachets individuels	SN1	48	2,41	115,68
Rouleaux de printemps frais – à l'unité	RP4	120	0,99	118,80
			TOTAL HT	638,76

ANNEXE A (à rendre avec la copie)

Complétez ce bon de livraison et notez des observations concernant des anomalies éventuelles.

CHINAMAG 47 rue de la tour ZI du Marcq 78 800 Maisons Laffite		SUPERECO 43 rue du puits 14000 Caen		
Votre commande : 324 Du : 30 mai 2004 Livraison : par nos soins		BON DE LIVRAISON N° 16 du 8 juin 2004		
Code	Désignation	Quantités	PUHT	Montant HT
SN1	Soupe de nouilles déshydratée – la boite de 5 sachets individuels	48	2,41	115,68
BC2	Beignets de crevettes – lots de 8	60	3,00	180,00
RC1	Riz cantonais sous vide	36	0,89	32,04
LC4	Litchees en conserve – 360g	96	1,07	102,72
CC7	Chips à la crevette – le sachet de 500g	72	1,21	87,21
RP6	Rouleaux de printemps frais – lot de 6	25	5,07	126,75
Pris livraison le : Signature :		Observations :		

Après avoir indiqué les anomalies éventuelles, sur le bon de livraison, que devez-vous faire ?

.....

.....

.....

DOCUMENT 2

Plan de référencement des produits :

A chaque produit correspond un code alphanumérique (avec des lettres et des chiffres), comprenant 11 cases.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1^{ère} case : code du rayon

- 1 : produits frais
- 2 : épicerie
- 3 : surgelés
- 4 : non alimentaire

2^{ème} à 4^{ème} case : code fournisseur

5^{ème} à 8^{ème} case : date de livraison du produit (pour le 12 janvier par exemple le code sera 1201)

9^{ème} à 11^{ème} case : référence du produit

ANNEXE B (à rendre avec la copie)

Voici 3 nouveaux produits de la promotion chinoise que Monsieur Laroche vous demande de codifier.

Le dernier produit codifié est le beignet de crevettes

2	C	H	I	0	8	0	6	B	C	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Voici les autres produits :

Litchees en conserve

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Soupe de nouilles déshydratée

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Chips à la crevette

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ANNEXE C (à rendre avec la copie)

Parmi ces matériels de manutention, précisez ceux qui conviennent pour transporter les produits de la promotion chinoise.

Matériel de manutention	Peut être utilisé (OUI ou NON)	Justifiez votre réponse en quelques lignes
Transpalette électrique		
Roll		
Transpalette manuel		
Diable		
Chariot élévateur		

ANNEXE D à rendre avec la copie

Reliez chaque produit à l'avantage consommateur correspondant.

Produits			Avantages pour le consommateur
Litchees au sirop en conserve	●	●	Peut être utilisé facilement. Quand des invités arrivent sans prévenir.
Chips à la crevette	●	●	Dessert très frais à cette époque de l'année qui peut accompagner une salade de fruits.
Rouleaux de printemps frais, à l'unité	●	●	Pour l'apéritif, cela change des accompagnements habituels. Cela donne une petite note exotique.
Beignets de crevettes	●	●	Ce conditionnement individuel vous permet de goûter ce produit avant d'en acheter plusieurs.
Riz cantonais surgelé	●	●	Vous n'avez pas à utiliser de friteuse car ils sont précuits. Le four suffira pour les réchauffer c'est très pratique !

ANNEXE E à rendre avec la copie

Voici une affiche de tête de gondole vierge.

Indiquez les 3 éléments qui doivent **obligatoirement** apparaître sur cette affiche (1 élément par case), ainsi que leur emplacement grâce aux éléments numérotés ci-dessous.

- 1- le prix du produit
- 2- la désignation du produit
- 3- adresse du magasin
- 4- le prix au kilo, au litre ou à l'unité
- 5- la provenance
- 6- plan du magasin et coordonnées

Promo chinois

**du 10 au 20 Juin
2004**

ANNEXE F (à rendre avec la copie)

Choisissez l'endroit le plus adapté dans le magasin pour implanter la promotion chinoise.

	Oui/non	Justifiez votre réponse en une phrase
Dans le rayon épicerie		
En tête de gondole		
A l'entrée du magasin		
Au rayon boucherie		

EP2 : Option A Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires courants

COMPETENCES	DOSSIER 2	ANNEXES A COMPLETER	DOCUMENT	BAREME	EVALUATION
<p>C0 :Appliquer les règles d'hygiène et de conservation</p> <p>C0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires</p> <p>Maintenir les produits frais ou fabriqués en état de vente. Les altérations sont détectées. Les produits impropres sont éliminés.</p>	<p><u>Travail 1</u> Q. 1.1 à 1.10</p>			36	
<p>C0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage, désinfection.</p> <p>Entretien du matériel de vente. Les produits désinfectants sont utilisés à bon escient.</p>	<p><u>Travail 2</u> Questions 2.1 à 2.5</p>		3	15	
<p>C0.3 Mettre en œuvre des procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires</p>	<p><u>Travail 3</u> Questions 3.1 et 3.2</p>	G		9	

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

Dossier 2

PARTIE A TRAITER SUR LE SUJET ET A RENDRE AVEC VOTRE COPIE

Travail 1 : Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires

Vous devez à présent mettre en rayon les produits en fonction de leur température de stockage.

Question 1.1 Reliez par des flèches les produits avec la température de stockage adéquate.

- riz cantonais surgelé ● ● température ambiante
- beignets de crevettes (sous atmosphère contrôlée) ● ● -18°C
- litchees en conserve ●
- chips à la crevette ● ● 0 à 4 °C
- soupe de nouilles déshydratée ●
- rouleaux de printemps frais ●

Pour la période promotionnelle, on vous demande d'organiser une dégustation gratuite de rouleaux de printemps. Ces petites galettes de riz garnies de légumes et de porc ou de légumes et de crevettes se consomment froides. Vous devrez les découper en tranches et les proposer aux consommateurs. Une vitrine réfrigérée sera mise à votre disposition dans un coin du magasin.

Question 1.2 : Citez 2 éléments matériels nécessaires pour le découpage des rouleaux de printemps et le garnissage des assiettes en plastique.

.....
.....

Nous sommes le 10 juin. La vente promotionnelle des produits chinois débute aujourd'hui et vous vous préparez à répondre aux questions des clients.

Question 1.3 :

- Quelle est la composition des rouleaux de printemps ?

.....
.....

- Quel est le rôle des glucides, des lipides et des protides apportés par ce produit ?

glucides :

lipides :

protides :

Au cours de la journée, vous trouvez au rayon vestimentaire un plat de riz cantonais surgelé délaissé par un consommateur peu scrupuleux. Le produit est à présent dégelé.

Question 1.4 : Que devez-vous faire de ce produit ? (cocher la bonne réponse)

- le remettre en rayon au plus vite,
- réduire son prix et le remettre en vente,
- le jeter.

Question 1.5 : Rappelez les conséquences d'une décongélation puis d'une recongélation d'un produit sur la multiplication microbienne.

.....
.....
.....
.....

Question 1.6 : Citez 3 signes montrant qu'un produit décongelé a été recongelé

.....
.....
.....

⇒ **Question 1.7 :** En revenant de votre pause déjeuner, vous constatez que vos assiettes de dégustation gratuite sont presque vides et qu'un consommateur peu respectueux a déposé un chewing-gum dans l'une d'elles. Que devez-vous faire ? (cocher la bonne réponse)

- enlever le chewing-gum et regarnir les assiettes presque vides,
- laisser le chewing-gum et regarnir les assiettes vides,
- changer les assiettes en plastique, les regarnir avec les morceaux de rouleaux de printemps restants, complétés par d'autres fraîchement coupés,
- jeter les assiettes et les morceaux restants, garnir des assiettes neuves avec des rouleaux de printemps fraîchement coupés.

En fin de journée, vous devez dégarnir votre vitrine et la nettoyer.

Question 1.8 : Que devez-vous faire des rouleaux de printemps coupés en tranches et laissés en libre service à côté de votre vitrine réfrigérée ? (cocher la bonne réponse).

- mettre un film plastique sur tous puis les stocker en chambre froide,
- tous les jeter,
- trier et ranger en chambre froide ceux qui semblent satisfaisants.

Question 1.9 : Que devez-vous faire des rouleaux de printemps entiers et maintenus en vitrine réfrigérée toute la journée ? (cocher la bonne réponse)

- tous les jeter,
- trier et ranger en chambre froide.

Question 1.10 : Citez 2 critères de fraîcheur des rouleaux de printemps à vérifier au moment du dégarnissage puis du garnissage de la vitrine, le lendemain.

.....
.....

Travail 2 : Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Vous nettoyez la vitrine dégarnie préalablement avec un détergent désinfectant (document 3). A l'aide du document 3 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

Question 2.1 : Expliquez les rôles de ce produit sur les surfaces.

Propriétés	Rôles
- détergent	
- désinfectant	

Question 2.2 : Expliquez le terme « bactéricide ».

.....
Expliquez le terme « fongicide ».
.....

Question 2.3 : Quelle dose de produit devrez-vous ajouter à votre bassine d'eau d'une contenance de 4 litres ?

.....

Question 2.4 : Ce produit doit-il être rincé ou non ?

.....

Question 2.5 : Recopiez la mention obligatoire prouvant que ce produit peut être utilisé pour le nettoyage de la vitrine réfrigérée.

.....
.....

Question 2.6 : Relevez 2 précautions à respecter dans l'emploi de ce produit.

.....
.....

<p>SURFANIOS DETERGENT DESINFECTANT DES SOLS ET SURFACES Conforme à la Norme Française NFT 72110. BACTERICIDE (NFT 72150, NFT 72170, NFT 72190) Actif sur B.K. FONGICIDE (NFT 72200) Dose de 20 mL pour un seau de 8 litres d'eau. Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent. Précautions d'emploi : Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Tenir hors de portée des enfants. S26. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.</p>	<p>Laboratoires ANIOS</p>
---	--------------------------------------

Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces
pouvant entrer en contact avec les denrées
alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999).
Homologué par le Ministère de l'Agriculture
sous le n° 99 00 292.

Produit prêt à l'emploi.
Pulvériser uniformément sur les surfaces à traiter.
L'effet de mousse après pulvérisation est limité
dans le temps pour faciliter l'essuyage.

Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
Conserver hors de la portée des enfants.
Conserver à l'écart de la chaleur.
Eviter le contact avec la peau et les yeux.
Le rinçage de la surface traitée n'est pas nécessaire
sauf en cas de :
- contact possible avec des denrées alimentaires
non emballées
- contact ultérieur avec des muqueuses

- Chlorure de didécyldiméthylammonium (2,45 g/l),
- Poly(hexaméthylène biguanide) (1,95 g/l),
- Isopropanol,
- Parfum menthe,
- Détergent de type alcools gras éthoxylés.

Fiche de données de sécurité disponible
sur demande.

- Solution limpide.
- Densité à 20°C : 0,983 ± 0,007.
- pH de la solution à 20°C : 3,10 ± 0,5.

Travail 3 : Réceptionner des produits alimentaires

Le 16 juin, M. Laroche constate une rupture de riz cantonais surgelé. Il passe commande au magasin Chinamag, pour une livraison « express » prévue le lendemain. Cependant, M. Laroche devant s'absenter, il vous demande de réceptionner à sa place, les 7 sachets de 1 kg de riz cantonais surgelés, ref. RC1. Ces derniers sont livrés, comme convenu, le mardi 17 juin, à 7 h 30.

Après vérification, vous avez constaté que le thermomètre intérieur du camion affichait -20°C , la température à cœur des produits surgelés était égale à -18°C , la date d'utilisation optimale du riz est le 3 mars 2006. Les emballages des produits, la propreté du livreur et du camion sont satisfaisants.

Question 3.1 : Complétez la fiche de contrôle de réception des marchandises, (annexe G), comme si vous étiez M. Laroche.

Question 3.2 : Nommez l'appareil que vous avez utilisé pour vérifier la température à cœur des produits surgelés.

.....

FICHE DE CONTROLE RECEPTION DES MARCHANDISES

FOURNISSEUR :						
PRODUIT LIVRE :						
	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>	<i>SAMEDI</i>
Date						
Heure						
Produit livré-Quantité						
Température int.camion						
Propreté camion						
Température produit						
Intégrité emballage						
Marque sanitaire numéro du lot						
DLC						
DLUO						
Observations						
Signature du réceptionnaire						