

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

Compétences	Travaux	Annexes à compléter	Documents	Barème
<b>C2 Suivre les familles de produits alimentaires</b>				
2.2.4. Participer aux commandes de renouvellement	<u>Travail 1</u> : le cadencier Q1.a) : les quantités vendues Q1.b) : les ventes hebdomadaires Q1.2 : la rupture de stock	A A B	1	18 (10) (5) (3)
	<u>Travail 2</u> : les quantités à commander Q1 : calculer les quantités	C	1	12
2.2.1. Étiqueter, tenir à jour la signalétique	<u>Travail 3</u> : réaliser l'étiquetage Q1 : remplir les mentions, calculer le prix au kilo	D - E	1	18
2.1.3. Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	<u>Travail 4</u> : retrouver les caractéristiques Q1 : relier la caractéristique à l'avantage	F	2	12

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2005	
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

## SITUATION

Vous faites un remplacement dans un magasin spécialisé en crèmerie et produits frais :

**La Baratte – 12, rue Pasteur à Caen (14000)**

Votre employeur, Madame DUMONT Françoise, vous demande de réaliser différents travaux.

### 1<sup>ère</sup> PARTIE (60 points)

#### RÉCEPTION, STOCKAGE, SUIVI DES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

#### TRAVAIL 1 : *Le cadencier*

Madame DUMONT vous charge de mettre à jour le cadencier Annexe A afin de pouvoir déterminer les commandes à effectuer pour la semaine suivante.

#### Question 1 :

- Calculer sur le cadencier en Annexe A :
  - a) les quantités vendues (colonne V).
  - b) les ventes moyennes hebdomadaires.

En consultant le cadencier vous avez relevé des anomalies, notamment concernant la référence : «12.137, Petit Chèvre bûchette».

#### Question 2 :

- Répondre aux questions de l'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

**Annexe A**

CADENCIER			Rayon : Crèmerie															
Référence	Nombre d'unité par carton	Désignation	Mois : Juin												Mois : Juillet			Ventes Moyennes Hebdomadaires
			Semaine 23			Semaine 24			Semaine 25			Semaine 26			Semaine 27			
			S	C L	V	S	C L	V	S	C L	V	S	C L	V	S	C L	V	
447216	12	Camembert Lepetit 250 g	8	48 48		11	48 48		18	36 36		5	48 48		8			
344929	6	Crème fraîche lactalis 500 g	17	42 42		16	42 42		14	42 42		0	84 84		21			
446169	12	Petit Chèvre bûchette 75g	13	36 36		11	36 36		7	30 24		0	60 60		7			
420569	24	Beurre doux Président 250 g	10	48 48		12	48 48		15	48 48		8	48 48		10			
331028	30	Emmental Râpé 70 g	16	60 60		15	60 60		14	60 60		12	60 60		20			

**Légende :**      S : Stock le lundi à 8H00      C : Quantité commandées      L : Quantités livrées      V : Quantités vendues

**Annexe B**

Que s'est-il passé semaine 25, pour la référence : « 446169, Petit Chèvre bûchette » ?

.....

.....

.....

.....

.....

Quelle en a été la conséquence en semaine 26 ?

.....

.....

.....

.....

.....

## TRAVAIL 2 : Déterminer les quantités à commander

Afin de réapprovisionner le sous rayon « Yaourts », pour la semaine 27, Madame DUMONT vous demande de bien vouloir déterminer les quantités à commander pour satisfaire la demande des clients pendant une semaine complète.

### Question 1 :

- En vous aidant du tarif de votre fournisseur habituel « ProCash & Carry » Document 1, compléter l'Annexe C.
- Préciser le détail de vos calculs pour la référence : 422223.

### Annexe C

Référence	Nombre de lots de produits vendus en une semaine	Nombre d'unité de vente à commander	Nombre de lots de produits disponibles à la vente
283215	45		
720799	37		
720802	27		
422223	42		
552476	23		

Détails des calculs pour la référence 422223 :

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

CAP Employé de vente spécialisé Option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 5/16






### TRAVAIL 3 : Réaliser l'étiquetage

Le 01/07., vous réceptionnez les produits commandés par Madame DUMONT d'après votre tableau Annexe C. Elle vous demande de préparer les étiquettes que vous disposerez en rayon. Madame DUMONT décide de suivre les indications concernant les prix de vente public proposés par son grossiste.

#### Question 1 :

- En vous aidant du Document 1, remplir les mentions de chaque étiquette des produits commandés dans l'Annexe D
- Préciser le détail de vos calculs pour la référence : 422223 dans l'Annexe E

#### Annexe D

	Réf : 283215 Poids : Prix :	Désignation :  Prix au kilo
	Réf : 720799 Poids : Prix :	Désignation :  Prix au kilo
	Réf : 720802 Poids : Prix :	Désignation :  Prix au kilo
	Réf : 422223 Poids : Prix :	Désignation :  Prix au kilo
	Réf : 552476 Poids : Prix :	Désignation :  Prix au kilo

## Annexe E

Détail des calculs pour la référence 422223 :

.....

.....

.....

**TRAVAIL 4 : Retrouver les caractéristiques**

Madame Dumont souhaite réaliser une dégustation de Camembert Lepetit afin de le faire découvrir et le vendre à ses clients. Pour cela, vous devez préparer quelques arguments que vous pourrez donner aux clients lors de cette dégustation.

Question 1

- Compléter le tableau Annexe F en utilisant le Document 2 pour faire correspondre une caractéristique du Camembert Lepetit, avec l'avantage client, indiqué.

**Annexe F**

Caractéristique	Avantage client
..... .....	...et vous donne la possibilité de déguster un fromage au caractère affirmé.
..... .....	...et vous permet de découvrir un produit issu d'une longue tradition fromagère familiale.
..... .....	...pour ne pas vous tromper, et choisir le meilleur.
..... .....	...et vous donne ce plaisir du fondant et du moelleux en bouche.



# Document 1

*Extrait du catalogue du fournisseur « Procash & Carry »*

## Procash & Carry

Ouvert du lundi au samedi  
6 H 00 – 20 H 00 sans interruption

Désignation	Fabricant	Unité de vente	Réf	Prix HT de l'unité de vente	Prix unitaire de vente TTC généralement constaté
Yoghourt aux fruits	DANONE	Plateau de 6 lots de 8 pots de 125g	720648	13.41€	3.82 €
Yaourt fruit lait entier	SENOBLE	Plateau de 6 lots de 4 pots de 125g	720752	5.97€	1.70 €
Yaourts aux fruits recette crémeuse	DANONE	Lot de 4 pots de 125g	552476	1.98€	3.38 €
Yoko pulpe panaché	NESTLE	Plateau de 6 lots de 4 pots de 125g	429283	7.16 €	2.04 €
Yoghourt pêche pot verre	DANONE	Plateau de 12 lots de 2 pots de 135 g	283215	14.89 €	2.12 €
Yaourt aromatisé	SENOBLE	Plateau de 3 lots de 12 pots de 125g	720799	7.43 €	4.23 €
Yaourt aromatisé	SENOBLE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125g	720784	8.34 €	1.26 €
Yaourt saveur vanille	LA LAITIERE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125g	422223	13.88 €	2.47 €
Yaourt de Danone aromatisé	DANONE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125 g	741508	9.05 €	1.10 €
Yaourt nature sucré	SENOBLE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125g	720802	5.64 €	1.25 €
Yaourt aromatisé	SENOBLE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125g	720799	5.37 €	1.01 €
Yaourt saveur citron	LA LAITIERE	Lot de 4 pots de 125g	422224	0.99 €	1.50 €
Yaourt nature sucré	SENOBLE	Plateau de 12 lots de 4 pots de 125g	720807	6.35 €	1.09 €
Bûchette du Valromey	GUILLOTEAU	Pièce de 175g	442587	0.94 €	2.12 €
Petit Chèvre bûchette 45 % M.G.	H2A	12 Pièces de 75g	446169	11.76 €	1.89 €
Bûchette au lait de mélange	MELUSINE	Pièce de 180g	446136	0.80 €	1.45 €
Bûchettes les Flouviens 45 % M.G	H2A	Pièce de 200g	446168	2.47 €	2.30 €
Camembert au lait cru AOC	LEPETIT	12 Pièces de 250g	447216	9.26 €	2.05 €
Camembert normand au lait cru AOC	GRAINDORGE	12 Pièces de 250g	403902	9.34 €	2.25 €
Camembert au lait cru AOC	LANQUETOT	12 Pièces de 250g	455556	9.21 €	2.24 €
St Marcellin nu	BOURDIN	Pièce de 80g	408384	0.83 €	1.53 €
Boursault	BOURSAULT	Pièce de 180g	127960	0.95 €	1.64 €
Pointe de brie 1/12 60% mg	ERMITAGE	Pièce de 200 g	568468	1.28 €	2.63 €
Crème fraîche	LACTALIS	Plateau de 6 pots de 500 g	344929	1.98 €	0.79 €
Beurre doux	PRESIDENT	24 Pièces de 250 g	420569	20.14 €	1.73 €
Emmental Râpé	PRESIDENT	96 Sachets de 70 g	331028	49.41 €	1.08 €

Nota : Les prix de vente généralement constatés, sont donnés à titre indicatif.  
Conditions de vente : Voir conditions générales de vente.

27/32, Zone industrielle du Maine, 14001 Hérouville Saint Clair  
Commander au ☎ : 08 18 72 34 98 ou par 📠 : 08 18 72 34 97

## Document 2

### Présentation du camembert LEPETIT



*Depuis 1872, la Maison LEPETIT perpétue le savoir-faire de ses fondateurs pour garantir à son camembert une saveur inimitable, une pâte souple et une fine fleur légèrement marbrée d'ocre qui en font le référent du marché.*

Véritable institution, la maison Lepetit possède la plus importante et la plus ancienne fabrique de Camemberts de Normandie.

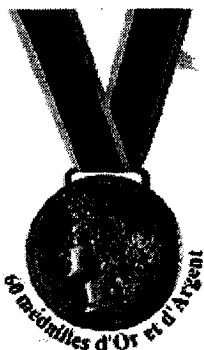
Dès 1905, le fils d'Auguste Lepetit, Henri, éleveur fromager passionné, se lance dans la sélection des meilleures laitières normandes. Sa ferme modèle, adossée à la fromagerie, devient très vite un haut lieu

de l'élevage normand. Le domaine donnera naissance à une laitière d'exception : Fleuron de sa génération, elle sera sacrée en 1924 "meilleure vache laitière de France et du Pays d'Auge". Sa descendance de qualité lui donnera droit à son inscription au herd-book, livre d'or de la race normande.

En son hommage, la Maison Lepetit met aujourd'hui un point d'honneur à faire figurer le portrait de Serpentine sur les étiquettes de tous ses fromages.



## Aucun camembert n'a été autant récompensé



Dans les années 30, en plus du Mérite Agricole, les Lepetit totalisent déjà 58 Médailles d'Or et d'Argent aux différents concours agricoles. Les plus belles de ces médailles ornent toujours les étiquettes des fromages Lepetit.

En 2001, le Camembert Lepetit remporte à nouveau la médaille d'or au Concours Général Agricole, récompensant sa qualité exemplaire, maintenue au fil des années.

Et nos maîtres fromagers continuent à sélectionner avec rigueur les laits les plus aromatiques afin de donner aux fromages LEPETIT un caractère affirmé et inimitable

Fabriqué au coeur de la Vallée d'Auge, au Domaine de St Maclou dans le Calvados, avec les excellents laits crus du Pays d'Auge, le Camembert LEPETIT est moulé à la louche et affiné en caves.

Source : <http://www.lepetit.fr/>

CAP Employé de vente spécialisé Option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 10/16

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

**DOSSIER 2 :**

**Partie à traiter sur le sujet et à rendre avec votre copie**

COMPETENCES	TRAVAIL A FAIRE	DOCUMENT	BAREME	EVALUATION
	<b><u>Travail 1</u></b>			
CO.1 Identifier les règles	Q 1.1		4 pts	
CO.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	Q 1.2		6 pts	
CO.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Q 1.3		4 pts	
SO.3 La qualité alimentaire	Q 1.4		6 pts	
	<b><u>Travail 2</u></b>			
SO.2 Hygiène et prévention	Q 2.1		8 pts	
	Q 2.2		6 pts	
SO.3 La qualité alimentaire	Q 2.3		2 pts	
CO.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Q 2.4		3 pts	
SO.1 La nutrition	Q 2.5	3	6 pts	
	<b><u>Travail 3</u></b>			
CO.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Q 3.1		7 pts	
	Q 3.2		4 pts	
	Q 3.3		4 pts	
			<b>60 pts</b>	

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	11/16

**Travail 1** (20 points)

Vous effectuez un second remplacement comme vendeur(se) spécialisé(e) en alimentation dans une grande surface au rayon boulangerie – pâtisserie.

**1-1 Citer 4 éléments nécessaires de la tenue professionnelle, au rayon boulangerie - pâtisserie, afin de respecter au mieux les règles d'hygiène et de sécurité.**

- .....
- .....
- .....
- .....

**1-2 En l'absence de l'ouvrier pâtissier, vous êtes chargé(e) de réceptionner une livraison. Indiquer dans le tableau ci-dessous les contrôles à effectuer sur les produits réceptionnés.**

Produits réceptionnés	Contrôles à effectuer
- beurre	
- boîte de fruits au sirop en conserve	
- fruits frais en cagette	

**1-3 Après contrôle, vous indiquez le lieu et la température de stockage des produits :**

Produits à stocker	Lieu de stockage	Température de stockage (°C)
- beurre		
- boîte de conserve de fruits au sirop		

1-4 Dans le tableau ci-dessous,

1-4-1 Sélectionner, parmi les températures suivantes, celles correspondant aux procédés de conservation: 70 °C, 120°C, -18°C, de 0 à 8°C, -10°C.

1-4-2 Indiquer l'action de chaque procédé sur les micro-organismes.

PROCEDES	TEMPERATURES	ACTIONS SUR LES MICROBES
Réfrigération		
Stérilisation		
Surgélation		

**Travail 2** (25 points)

Les religieuses au chocolat sont considérées comme des produits sensibles à cause de la crème pâtissière qui les garnit. Aussi ces pâtisseries font très souvent l'objet d'analyses bactériologiques. Voici les résultats de la dernière analyse effectuée :

ANALYSE BACTERIOLOGIQUE					
Nature du prélèvement : religieuse au chocolat					
Date du prélèvement : 18/05/05		Heure : 15h30		Température du produit : +8°C	
Date de fabrication : 18/05/05		DLC : 19/05/05			
Recherche	Résultats	Normes	Grille classement		
			Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Micro-organismes 30°C/g	300 000	300 000			*
Coliformes 30°C/g	13 000	1000			*
Coliformes thermorésistants /g	50	10		*	
Staphylocoques aureus /g	< 100	100	*		
Anaérobies sulf.reduct.46°C/g	<10	30	*		
Salmonella dans 25g	<10	absence			*
<b>CONCLUSION : QUALITE BACTERIOLOGIQUE NON SATISFAISANTE</b>					

2-1 Citer 4 paramètres qui influencent la vie des micro-organismes.

.....

.....

.....

.....

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	13/16

**2-2 Donner 3 raisons qui peuvent expliquer le résultat de cette analyse.**

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

**2-3 Citer un organisme susceptible d'effectuer des contrôles sanitaires de la qualité des denrées.**

.....

**2- 4 Sur le résultat d'analyse il y a le sigle DLC.**

**- Donner la signification du sigle DLC**

.....

**- Donner le rôle d'une DLC sur un produit**

.....

**2-5 Vous avez en document 3 l'étiquette du chocolat avec lequel les religieuses sont réalisées. Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant les principaux constituants alimentaires énergétiques et en indiquant leur rôle dans l'organisme.**

Constituants énergétiques	Rôle dans l'organisme

**Travail 3** (15 points)

Il est 20h00, vous devez procéder au nettoyage de la vitrine.

**3-1 Classer les différentes étapes du protocole de nettoyage dans l'ordre chronologique.**

**PROTOCOLE DE NETTOYAGE**

NUMEROS	ETAPES
	Appliquer le produit désinfectant
	Rincer le détergent
	Laisser sécher
	Laisser agir le produit
	Appliquer le produit détergent
	Rincer à l'eau claire le désinfectant
	Prélever à l'eau tiède

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	14/16

**3-2 Compléter le tableau en relevant dans le protocole les deux familles de produits utilisés et préciser leur action.**

Produits	Action

**3-3 Citer 4 paramètres à respecter afin de garantir une efficacité optimale des produits d'entretien.**

- .....
- .....
- .....
- .....

**DOCUMENT 3**

**Nestlé dessert** Chocolat supérieur à 52% de cacao

**POUR FAIRE FONDRE NESTLÉ DESSERT**

Cassez la tablette en petits morceaux



— AU BAIN-MARIE OU SUR FEU TRÈS DOUX —

- Laissez fondre doucement.
- Remuez délicatement pour obtenir une pâte bien lisse.

— AU FOUR À MICRO-ONDES 800W —

- Dans un saladier en verre : ½ tablette + 2 c. à soupe d'eau = 1 min. ou 1 tablette + 4 c. à soupe d'eau = 2 min.
- À la sortie du four, mélangez vigoureusement au fouet.



Information	pour 100g
<b>Nutrition</b>	
Energie	542 kcal – 2258 kj
Protéines	4,9 g
Glucides	50,1 g
Lipides	33,8 g

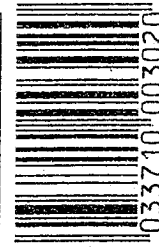
Chocolat noir supérieur. Cacao : 52% minimum. Ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arômes. Traces : fruits à coque, gluten, lait, œuf.

Poids net : 200g e



À consommer de préférence avant le :

1 carré = 5 grammes



3 033710 003020 >

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