

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

B.E.P.

Spécialité : ALIMENTATION Option Poissonnier

Code Spécialité :

Durée :
4h30

Session
2006

Épreuve : EP1 Pratique Professionnelle Bien Vendre

N° Sujet :

Coefficient:

Folio
1/1

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

B.E.P. Alimentation option poissonnerie

EP 1

EPREUVE BIEN VENDRE

SUJET

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier <i>C.A.P. Poissonnier</i>	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 1/8

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 et la quantité 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 4 darnes. Différence de quantité entre filets et 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 6 personnes. Conseils sur le choix des ingrédients et sur la présentation. • Situation donnant lieu à un calcul : Proportion de chaque ingrédient pour 6 personnes. Calcul du prix de revient. • Principales objections : Difficulté de préparation Le coût.
<p>Sujet N°5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un choix d'huîtres pour une commande (origine, taille, goût, quantité). Conseils de présentation et de consommation.. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée par personne pour une entrée et au total pour 4 personnes. • Principales objections : La fraîcheur. Le prix. 	<p>Sujet N°6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Poisson pour le repas d'un bébé (poisson maigre, sans arêtes et quantité) • Situation donnant lieu à un calcul : Sur un gros poisson, quelle quantité faut-il compter par personne et pour 5 ? Faire évaluer le poids sur des morceaux déjà découpés. • Principale objection : La fraîcheur.

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 2/8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p><u>Sujet N°7</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Personne au régime voulant un poisson maigre. Citer différents poissons maigres (4 au minimum). • Situation donnant lieu à un calcul : Commande d'un plateau de fruits de mer pour 4 personnes. • Principale objection : Le prix. 	<p><u>Sujet N°8</u></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.
<p><u>Sujet N°9</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Barbecue prévu pour le week-end : Définir les produits adaptés • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 5 personnes. Prix de revient. • Principales objections : La fraîcheur. Le prix de revient. 	<p><u>Sujet N°10</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseil sur un assortiment de poisson pour réaliser une pierrade. • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 personnes. Calcul du prix de revient. • Principales objections : La fraîcheur. Le coût.
<p><u>Sujet N°11</u></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 : La fraîcheur • Principale objection : La fraîcheur. 	<p><u>Sujet N°12</u></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. Le prix

Examen : BEP		SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier		EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 3/8	

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p>Sujet N°13</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'un tartare de poisson. Conseils sur le choix des produits, la préparation • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 6 personnes. Prix de revient • Principales objections : La fraîcheur. Le prix de revient. 	<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. Le prix.
<p>Sujet N°15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et la préparation de poissons pour un buffet froid. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 15 personnes. Prix de revient • Principales objections : Le prix. Le temps de préparation 	<p>Sujet N°16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix de fruits de mer pour une cliente ne les aimant pas crus • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 3 personnes et prix de revient. • Principales objections : Le prix. La fraîcheur. (étiquette sanitaire).
<p>Sujet N°17</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 propose des 4 modes de cuisson différents. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient • Principale objection : Le prix. 	<p>Sujet N°18</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 : La fraîcheur (étiquette sanitaire) Le prix

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 4/8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p><u>Sujet N°19</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Poissons à proposer pour une préparation farcie • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 6 personnes • Principale objection : Le prix. 	<p><u>Sujet N°20</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix d'un poisson maigre. Citer 3 modes de cuisson diététiques. • Situation donnant lieu à un calcul : Faire évaluer le poids de 2 poissons déjà découpés (sans les peser). • Principale objection : Le prix.
<p><u>Sujet N°21</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils pour le choix de l'origine (bouchot ou hollandaise) et la recette des moules marinières • Situation donnant lieu à un calcul : Définir la quantité par personne pour : Une entrée – un plat principal. Prix de revient pour 4 personnes. • Principales objections : La fraîcheur (étiquette sanitaire) Le nettoyage 	<p><u>Sujet N°22</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils sur le choix et le mode de cuisson de poissons plats, pour 4 personnes • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer le poids, la quantité et le prix de revient par personne. • Principales objections : La fraîcheur. Le prix de revient.
<p><u>Sujet N°23</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseil et choix d'une entrée chaude.. • 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. • Principales objections : La fraîcheur (étiquette sanitaire) Le prix. 	<p><u>Sujet N°24</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseil et choix d'un poisson pour la préparation d'un carpaccio. (en citer 3 minimum)) • Situation donnant lieu à un calcul : Poids et prix de revient pour 4 personnes. • Principales objections : Difficulté de préparation. La fraîcheur.

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 5/8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p><u>Sujet N°25</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix de produits pour une assiette nordique. • Situation donnant lieu à un calcul : Poids conseillé par personne pour du caviar. • Principales objections : Origine. Prix de revient. 	<p><u>Sujet N°26</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Choix de poissons et conseils de préparation pour une terrine de la mer. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité conseillée et prix de revient pour 8 personnes. • Principale objection : Difficulté de préparation. Prix de revient.
<p><u>Sujet N°27</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Choix et conseils d'huîtres, des plus grasses aux moins grasses et au goût plus ou moins iodé. • Situation donnant lieu à un calcul : Pour une vente d'huîtres de « 13 à la douzaine », nombre d'huîtres pour 3 douzaines et demie. • Principale objection : L'origine. La fraîcheur. (étiquette sanitaire) La conservation. 	<p><u>Sujet N°28</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Conseils et choix des produits pour la préparation d'un feuilleté de poisson • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes. Prix de revient • Principales objections : Difficulté de préparation Le coût.
<p><u>Sujet N°29</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Choix de produits pour la préparation d'une paëlla à base de poissons. • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités et le prix de revient pour 4 personnes. • Principales objections : La difficulté de préparation. Le prix de revient. 	<p><u>Sujet N°30</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Marmite de la mer : choix des produits, préparation (poissons blancs, fumés, saumon, gambas, moules, coquilles St Jacques) • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes Prix de revient • Principales objections : Variété des produits Le prix de revient.

Examen : BEP		SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier		EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6		Document 6/8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p><u>Sujet N°31</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Réalisation d'une soupe de poissons : Choix et origine des poissons. • Situation donnant lieu à un calcul : Evaluer les quantités pour 4 personnes. Prix de revient • Principales objections : Origine et rareté des poissons. Difficulté de préparation 	<p><u>Sujet N°32</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Calamars farcis : Conseils de préparation, ingrédients pour la farce.. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 6 personnes. Prix de revient. • Principales objections : Fermeté du produit. Difficulté de préparation.
<p><u>Sujet N°33</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Produits qui se prêtent bien pour une préparation « à l'américaine ». (poissons ou crustacés) • Situation donnant lieu à un calcul : Quantités et prix de revient pour 6 personnes • Principales objections : Difficulté de préparation. Prix de revient. 	<p><u>Sujet N°34</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Choix de crustacés pour une entrée : Préparation, ordre de cuisson. Justifier la différence de prix avec les crustacés crus proposés la vente. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 4 personnes.. • Principales objections : La fraîcheur. (étiquette sanitaire) Le temps de préparation.
<p><u>Sujet N°35</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Brochettes de poisson : Choix des produits... • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité et prix de revient pour 5 brochettes • Principales objections : Le prix. La fraîcheur. 	<p><u>Sujet N°36</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Préparation de mollusques farcis : Choix des produits (huîtres, praires, palourdes, moules....) Justifier la différence de prix entre praires crues non préparées et préparées. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantités pour 6 personnes • Principales objections : Ouverture des coquillages. Prix de revient.

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 7/8

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

<p><u>Sujet N°37</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Coquilles Saint Jacques en promotion à partir de 4 kg. Conseils sur l'origine, la saison, le mode de préparation. • Situation donnant lieu à un calcul : Définir la quantité par personnes pour une entrée, un plat principal et pour 3 personnes. Nombre de coquilles au kg suivant la grosseur ou le calibre ? • Principales objections : Quantité en promotion trop importante pour 3 personnes. Difficulté d'ouverture. 	<p><u>Sujet N°38</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Commande de homards ou langoustes. Comment les reconnaître ? Justifier la différence de prix entre le homard européen (ou breton) et le homard canadien. Conseils de préparation. • Situation donnant lieu à un calcul : Définir le poids d'un homard pour 1 personne ou pour 2 personnes. (350 g à 400 g pour 1 pers.) (800 g à 1 kg pour 2 pers.) • Principales objections : Le prix. Justification de l'origine (mention)
<p><u>Sujet N°39</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Entrée de crustacés : faire 4 propositions (tourteau, étrille, araignée de mer, homard, langouste, langoustine, crevette..) Hésitation de la cliente entre des langoustines ou des crevettes crues. Temps et mode de préparation. • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité pour 4 personnes. Nombre de langoustine au kg suivant le calibre. • Principales objections : La fraîcheur. Différence de prix entre les différentes variétés de crevettes (crevettes grises, « bouquet », tropicales, gambas) 	<p><u>Sujet N°40</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Situation donnant lieu à un conseil : Sushis : Produits à proposer pour la préparation de sushis. (thon, daurade grise, royale, crevettes.....). • Situation donnant lieu à un calcul : Quantité par personnes : <ul style="list-style-type: none"> - en entrée (6) - en plat principal : (8 à) - Quantité pour 4 personnes • Principales objections : La fraîcheur. Difficulté de préparation

Examen : BEP	SESSION 2006	SUJET
SPECIALITES : B.E.P. Alimentation option poissonnier	EPREUVE EP1 Pratique Professionnelle BIEN VENDRE	
Durée : 4h30	Coef. BEP 6	Document 8/8