

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**PREMIÈRE PARTIE - 60 points**

**PREMIER TRAVAIL - 22 points**

1.1 Citer quatre contrôles que vous devez effectuer lors de la réception de marchandises. (2 pts par réponse)

8 points

- Vérifier la température du véhicule de livraison.
- S'assurer que la livraison nous est destinée.
- Vérifier l'état des emballages.
- Contrôler si les produits livrés correspondent bien au bon de livraison.
- Comparer le bon de livraison avec le double du bon de commande.
- Émettre d'éventuelles réserves.

1.2 À l'aide du bon de commande (document 1) et du bon de livraison (document 2), relever les anomalies et les noter dans le tableau ci-dessous. (4 pts par ligne)

12 points

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	ANOMALIES CONSTATÉES
342 - 343	Côtes de porc	Reçu sachets de 1 kg au lieu de 500 g.
012	Chair à saucisses	Reçu 38 barquettes au lieu de 40.
024	Entrecôtes	Pas livrées.

1.3 Indiquer la personne à laquelle vous devez transmettre ces anomalies.

2 points

*Le chef de rayon Monsieur LEMOINE ou le fournisseur.*

**DEUXIÈME TRAVAIL - 34 points**

2.1 Compléter dans le cadencier ci-dessous :

- la colonne « vente » du mercredi 21/06/06
  - la colonne « stock initial » du vendredi 23/06/06.
- (2 pts par réponse)

12 points

Semaine du 20/06/06 au 23/06/06

PRODUITS	MARDI 20/06/06				MERCREDI 21/06/06				JEUDI 22/06/06				VENDREDI 23/06/06				
	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V	SI	C	L	V	
STEAKS HACHÉS Boîte 500 g	2	30	30	26	6	40	40	38	8	40	40	25	23				
CÔTES DE PORC Sachet 500 g	10	40	40	30	8	20	20	23	5	25	25	20	10				
CÔTE DE BŒUF 1 kg	5	25	25	20	6	30	30	30	6	30	30	15	21				

SI : Stock initial      C : Commande      L : Livraison      V : Ventes exprimées en unités

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2006</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>TIRAGES</b> A10 L10 R10
C.A.P. Employé de vente spécialisé - Option A : Produits alimentaires		Coef. : 6	
ÉPREUVE : E.P.2 - Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène <i>3225</i>		Durée : 1 h 30	Page 1/5

Le jeudi 22 juin 2006, vous devez mettre en rayon deux cartons de 20 boîtes de steaks hachés surgelés reçus le matin même.

- 2.2 Citer deux vérifications que vous devez effectuer avant de les mettre en rayon. (2 pts par réponse) **4 points**
- Date de péremption.
  - DLC.
  - Produit détérioré.
  - Vérification de la codification par rapport à l'emplacement.
- 2.3 Indiquer la méthode à respecter pour la mise en rayon des produits frais et surgelés. **4 points**
- Rotation ou avancé des produits ou toute réponse cohérente.*
- 2.4 Citer deux conséquences du non-respect de la méthode mise en application précédemment. (2 pts par réponse) **4 points**
- Augmentation de la démarque connue.
  - Image de marque négative.
  - DLC dépassée.
- 2.5 Citer cinq mentions obligatoires minimum qui doivent figurer sur l'emballage d'un produit surgelé. (2 pts par réponse) **10 points**
- Nom du produit.
  - Poids net.
  - N° de lot.
  - Température de conservation.
  - Date d'emballage.
  - Composition.
  - DLC.
  - (prix).
  - Mode de préparation.
  - Provenance.
  - Fabricant.
  - Mention ne jamais recongeler un produit décongelé.

### TROISIÈME TRAVAIL - 4 points

- 3.1 À partir du document 3, relever deux causes de la démarque : une pour la démarque inconnue et une pour la démarque connue. **4 points**

Cause pour la démarque inconnue :

*Vol par le personnel, la grivèlerie, vol par le consommateur, rajout de produits après la pesée (2 pts)*

Cause pour la démarque connue : *Casse, produits périmés (2 pts)*

**DEUXIÈME PARTIE - 60 points**

**PREMIER TRAVAIL - 20 points**

1.1 Avant de réceptionner des denrées alimentaires, Monsieur LEMOINE vous demande si vous connaissez les températures maximales autorisées pour les denrées transportées notamment pour les produits surgelés. À partir du document 4, répondre ci-dessous.

2 points

*Températures maximales : - 18°C.*

1.2 Monsieur LEMOINE vous demande d'indiquer le type de véhicule de transport dont doit disposer votre fournisseur Belleviandes pour vous livrer en produits surgelés. Cocher la ou les réponses susceptibles de convenir et justifier ci-dessous.  
(2 pts par réponse)

8 points

TYPES DE VÉHICULES DE TRANSPORT	COCHER LA CASE
Camions frigorifiques avec double compartiment	X
Camions frigorifiques avec un seul compartiment	X
Véhicules isothermes	
Véhicules à caisse fermée	
Véhicules bâchés	

Justification de votre(vos) réponse(s) : (2 pts par justifications)

- Camions frigorifiques avec double compartiment : peuvent transporter à la fois des produits surgelés ou congelés et des produits frais.
- Camions frigorifiques avec un seul compartiment : transportent des produits congelés ou surgelés à des températures négatives ou des produits frais.

1.3 Lister cinq contrôles qualitatifs que vous devez effectuer à la livraison de produits surgelés au niveau du transporteur et des produits surgelés eux-mêmes.  
(2 pts par réponse)

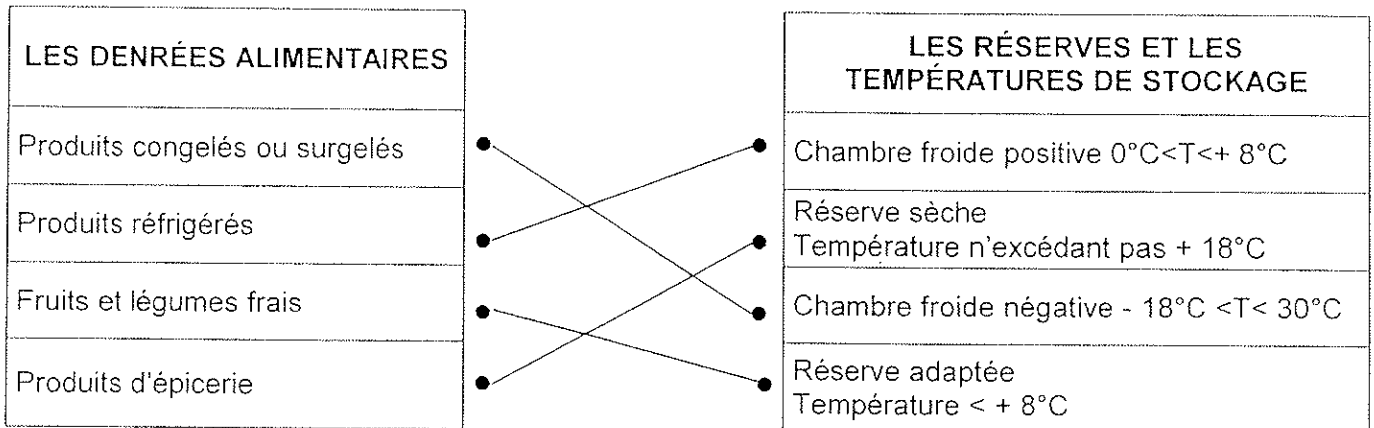
10 points

1. Qualité des emballages.
2. Température à cœur des produits.
3. La température du camion de livraison.
4. Les DLC / DLUO.
5. L'état des marchandises.

## DEUXIÈME TRAVAIL - 15 points

2.1 À partir de vos connaissances sur les différentes denrées alimentaires, réserves et températures de stockage relier les éléments ci-dessous entre eux.  
(1 pt par réponse)

4 points



2.2 Les produits contenus en chambre froide négative sont les suivants :

8 points

STEAK HACHÉS 100 % PUR BŒUF  
LOT n° C0173A  
DLUO : 06AVR07  
QUANTITÉ EN STOCK : 100 kg

À partir de ces données, compléter la fiche d'anomalies, ainsi que la fiche de devenir des denrées ci-dessous.

FICHE D'ANOMALIES		
Description anomalie		
Date : 26/06/2006 (0,25 pt)	Heure : 13 h 00 (0,25 pt)	Visa : (Ne pas remplir)
Température affichée chambre froide négative - 15°C (1 pt) Température confirmée dans le steak surgelé (1 pt)		
Traitement anomalie		
Date : 26/06/2006 (0,25 pt)	Heure : 13 h 00 (0,25 pt)	Visa : (Ne pas remplir)
Compte-rendu : Après appel laboratoire Aymard, nous avons détruit : - 100 kg de steaks hachés lot C0173A (1,5 pt) - appel réparation chambre froide (1 pt)		
Action corrective :		
Date : 26/06/2006 (0,25 pt)	Heure : 16 h 00 (0,25 pt)	Visa : (Ne pas remplir)
Intervention laboratoire Aymard (1 pt) Recharge en fréon et dépoussiérage moteurs (1 pt)		

3 points

FICHE DE DEVENIR DES DENRÉES					
Date	Denrées	N° Lot	Devenir des denrées	Motif	Visa
26/06/06 (0,25 pt)	Steaks hachés (0,5 pt)	C0173A (0,25 pt)	Stockage local déchets (1 pt)	Températures de conservation non réglementaire ou rupture chaîne du froid (1 pt)	(Ne pas remplir)

### TROISIÈME TRAVAIL - 25 points

Le respect et le suivi des règles d'hygiène au sein du point de vente sont primordiales afin de satisfaire au mieux la clientèle mais aussi les autorités compétentes.

3.1 Les règles d'hygiène corporelles sont indispensables. Citer quatre règles.  
(2 pts par bonne réponse)

8 points

- *Lavage des mains.*
  - *Tenue professionnelle propre et en bon état.*
  - *Hygiène corporelle élémentaire indispensable.*
  - *Port de bijoux est à proscrire sauf alliance tolérée.*
  - *Cheveux longs attachés ou cheveux courts.*
- Toutes autres réponses sensées.*

3.2 Pour l'entretien de la chambre froide négative, vous utilisez le produit SURFANIOS.  
Répondre aux questions ci-dessous à partir du document 5.

9 points

3.2.1 Indiquer de quel type de produit il s'agit. (2 pts)

*Nettoyant/désinfectant.*

3.2.2 Citer les deux propriétés de ce produit et expliquer leur rôle.  
(2 pts par réponse = 4 pts)

Propriété : *Nettoyant*

Rôle : *Élimine les salissures (2 pts)*

Propriété : *Désinfectant*

Rôle : *Élimine les microbes (2 pts)*

3.2.3 Donner le dosage conseillé pour ce produit. (3 pts)

*20 ml de produit pour 8 litres d'eau.*

3.3 Énoncer en cinq points le protocole de nettoyage de la chambre froide négative avec le produit SURFANIOS.

5 points

- *Éliminer les déchets visibles, prélever à l'eau tiède.*
  - *Appliquer le produit nettoyant/désinfectant.*
  - *Laisser agir.*
  - *Rincer le nettoyant/désinfectant à l'eau claire.*
  - *Laisser sécher.*
- } *Réponses impératives*

3.4 Citer deux services administratifs compétents en matière d'hygiène et de sécurité qui peuvent intervenir dans votre point de vente.

(1 pt pour chaque réponse et 1 pt pour l'explication DGCCRF)

3 points

- *DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.*
- *Services vétérinaires.*
- *Les agents des services de métrologie.*