

**TOUTES LES PAGES SONT À RENDRE PAR LE CANDIDAT**

**Matériel autorisé :**

Calculatrice de poche sans aucun moyen de communication, non imprimante.

**Documents remis au candidat :**

Le sujet se compose de 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.

Le candidat est prié de vérifier si le sujet est complet, dès sa réception.

**Important :**

L'usage du crayon à papier n'est pas autorisé.

Les réponses inscrites au crayon à papier ne seront pas prises en compte.

**CE SUJET COMPREND 2 PARTIES INDÉPENDANTES**

PARTIES	PAGES À RENDRE	NOTE	NOTE GLOBALE
<b>PARTIE 1 :</b> Réception - Mise en stock - Expédition et suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé	Pages 2 à 4/12 Premier travail Deuxième travail Troisième travail	_____ _____ _____	_____/60
<b>PARTIE 2 :</b> Mettre en œuvre des procédures de réception, veiller à l'état de conservation des produits alimentaires, identifier les règles d'hygiène et appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Pages 5 à 9/12 Premier travail Deuxième travail Troisième travail	_____ _____ _____	_____/60
Nombre total de points			_____/120
Note sur 20			_____/20

Cette page est à coller ou à agraffer sur la copie d'examen.

<b>GROUPEMENT EST</b>	<b>SESSION 2006</b>	<b>SUJET</b>	<b>TIRAGES</b>
C.A.P. Employé de vente spécialisé - Option A : Produits alimentaires		Coef. : 6	A20 L45 R70
ÉPREUVE : E.P.2 - Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		Durée : 1 h 30	Page 1/12

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

PREMIÈRE PARTIE

RÉCEPTION - MISE EN STOCK - EXPÉDITION ET SUIVI DES FAMILLES DE PRODUITS ALIMENTAIRES DANS UN POINT DE VENTE SPÉCIALISÉ

MISE EN SITUATION

Vous êtes stagiaire à Carrefour au rayon frais. Vous participez à différentes activités aux rayons surgelés et fruits et légumes.

PREMIER TRAVAIL

Monsieur LEMOINE, responsable du rayon « produits surgelés », vous charge de réceptionner la marchandise provenant du grossiste Belleviandes.

1.1 Citer quatre contrôles que vous devez effectuer lors de la réception de marchandises.

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

1.2 À l'aide du bon de commande (document 1 - page 10/12) et du bon de livraison (document 2 - page 10/12), relever les anomalies et les noter dans le tableau ci-dessous.

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	ANOMALIES CONSTATÉES

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

\_\_\_\_\_

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

DEUXIÈME TRAVAIL

Vous aidez Monsieur LEMOINE à effectuer le réassortiment du rayon « produits surgelés ».

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.

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 500g	2	30	30	26	6	40	40		8	40	40	25				
CÔTES DE PORC Sachet 500 g	10	40	40	30	8	20	20		5	25	25	20				
CÔTE DE BŒUF 1 kg	5	25	25	20	6	30	30		6	30	30	15				

SI : Stock initial

C : Commande

L : Livraison

V : Ventes exprimées en unités

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.

---



---

2.3 Indiquer la méthode à respecter pour la mise en rayon des produits frais et surgelés.

---



---

2.4 Citer deux conséquences du non-respect de la méthode mise en application précédemment.

---



---



---

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.5 Citer cinq mentions obligatoires minimum qui doivent figurer sur l'emballage d'un produit surgelé.

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

TROISIÈME TRAVAIL

Monsieur LEMOINE vous demande de l'aider au rayon « fruits et légumes ».

3.1 À partir du document 3 (page 11/12), relever deux causes de la démarque : une pour la démarque inconnue et une pour la démarque connue.

Cause pour la démarque inconnue : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Cause pour la démarque connue : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

DEUXIÈME PARTIE

METTRE EN ŒUVRE DES PROCÉDURES DE RÉCEPTION, VEILLER À L'ÉTAT DE CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES, IDENTIFIER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET APPLIQUER LES MÉTHODES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

MISE EN SITUATION

Monsieur LEMOINE veut tester vos compétences en hygiène avant de vous confier la responsabilité du rayon « produits surgelés ».

PREMIER TRAVAIL

Vous devez mettre en œuvre les procédures de réception et veiller à l'état de conservation des produits alimentaires surgelés.

Vous êtes chargé(e) de la réception de produits surgelés provenant du fournisseur Belleviandes. Le 24 juin 2006, vous recevez une livraison de produits surgelés.

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 (page 12/12), répondre ci-dessous.

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.

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

Justification de votre(vos) réponse(s) : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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.

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_

DEUXIÈME TRAVAIL

Monsieur LEMOINE vous charge de ranger la marchandise réceptionnée et de la stocker dans les réserves appropriées. Vous devez surveiller la température des chambres froides, réfrigérateurs. Si vous constatez une anomalie, il vous faudra remplir une fiche de suivi et prendre les décisions qui s'imposent.

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

LES DENRÉES ALIMENTAIRES	LES RÉSERVES ET LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE
Produits congelés ou surgelés	● Chambre froide positive $0^{\circ}\text{C} < T < + 8^{\circ}\text{C}$
Produits réfrigérés	● Réserve sèche ● Température n'excédant pas $+ 18^{\circ}\text{C}$
Fruits et légumes frais	● Chambre froide négative $- 18^{\circ}\text{C} < T < 30^{\circ}\text{C}$
Produits d'épicerie	● Réserve adaptée ● Température $< + 8^{\circ}\text{C}$

## PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

2.2 Le 24 juin 2006 à 13 h 00, vous vérifiez la température affichée de votre chambre froide négative. Votre thermomètre de contrôle sur la chambre froide indique - 15°C. Un contrôle au cœur du produit steak haché surgelé confirme cette température. Vous contactez aussitôt le Laboratoire Aymard qui vous dépanne en rechargeant en fréon votre chambre froide négative et en dépoussiérant les moteurs (intervention le 24 juin 2006 à 16 h 00).

Les produits contenus en chambre froide négative sont les suivants :

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 :	Heure :	Visa : (Ne pas remplir)
Traitement anomalie		
Date :	Heure :	Visa : (Ne pas remplir)
Compte-rendu :		
Action corrective :		
Date :	Heure :	Visa : (Ne pas remplir)

FICHE DE DEVENIR DES DENRÉES					
Date	Denrées	N° Lot	Devenir des denrées	Motif	Visa
					(Ne pas remplir)

PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

TROISIÈME TRAVAIL

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.

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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 (page 12/12).

3.2.1 Indiquer de quel type de produit il s'agit.

\_\_\_\_\_

3.2.2 Citer les deux propriétés de ce produit et expliquer leur rôle.

Propriété : \_\_\_\_\_

Rôle : \_\_\_\_\_

Propriété : \_\_\_\_\_

Rôle : \_\_\_\_\_

3.2.3 Donner le dosage conseillé pour ce produit.

\_\_\_\_\_

3.3 Énoncer en cinq points le protocole de nettoyage de la chambre froide négative avec le produit SURFANIOS (document 5 - page 12/12).

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_



PAGE À RENDRE PAR LE CANDIDAT

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

---

---

---

---

**DOCUMENT 1 : BON DE COMMANDE**

CARREFOUR Toison d'or Av de Langres 21000 Dijon tél. : 03.80.78.55.55 fax : 03.80.78.55.00			
Boucherie Belleviandes Avenue de l'Europe 21000 Dijon tél. : 03.80.78.56.78 fax : 03.80.78.56.79			
Bon de commande n°28 À Dijon le 24.06.2006			
RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉS COMMANDÉES
218	Boulettes de bœuf	Sachet 1 kg	30
120	Steaks hachés pur bœuf	Sachet de 10	50
342	Côtes de porc	Sachet 500 g	36
012	Chair à saucisses	Barquette 250 g	40
024	Entrecôtes	Sachet 500 g	28

**DOCUMENT 2 : BON DE LIVRAISON**

Boucherie Belleviandes Avenue de l'Europe 21000 Dijon tél. : 03 80 78 56 78 fax : 03 80 78 56 79			
CARREFOUR Toison d'or Avenue de Langres 21000 Dijon tél. : 03.80.78.56.78 fax : 03.80.78.56.79			
Date de commande : le 24.06.2006			
RÉFÉRENCES	DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉS
012	Chair à saucisses	Barquette 250 g	38
343	Côtes de porc	Sachet de 1 kg	36
120	Steaks hachés pur bœuf	Sachet de 10	50
218	Boulettes de bœuf	Sachet de 1kg	30
Signature du livreur		Signature du réceptionnaire	

DOCUMENT 3

DÉMARQUE : LES FRUITS ET LÉGUMES EN LIGNE DE MIRE

Si l'on croit Eric Allié, fondateur du cabinet DI Formation, les chefs de rayon fruits et légumes pourraient sans trop de difficultés augmenter leur marge brute de 5 %. Tout simplement en combattant la démarque connue (casse, produits périmés..) et inconnue. Mais attention, ce rayon est confronté à des problèmes spécifiques. Qu'ils soient clients ou salariés (le personnel commet la moitié des larcins), les gens peu scrupuleux s'en prennent rarement aux fruits et légumes. Simplement parce que le prix unitaire n'est pas élevé, que les produits sont souvent humides (donc difficilement dissimulables) et qu'ils ne se revendent pas facilement (contrairement aux alcools et autres CD). Finalement, les vols sont essentiellement de deux ordres : la consommation sur place (la grivèlerie est punie par la loi) et les consommateurs qui rajoutent parfois quelques produits après la pesée sur les balances en libre-service.

« Un rayon peut ainsi perdre jusqu'à 1 % de son chiffre d'affaires », constate Eric Allié. Pour empêcher ces fraudes, les distributeurs misent sur la pesée assistée ou sur les balances aux caisses.

<http://kibir.ifrance.com/demarquefruit.htm>

Archives de L.S.A 14.08.05

**DOCUMENT 4****TABLEAU DES TEMPÉRATURES MAXIMALES AUTORISÉES POUR LES DENRÉES TRANSPORTÉES**

Dénomination du produit	Temp. max.	Dénomination du produit	Temp. max.	Dénomination du produit	Temp. max.
Denrées congelées	-18°C	Denrées réfrigérées	4°C	Denrées réfrigérées	4°C
Glaces et crèmes glacées	-18°C	Poisson frais (sous glace)	0°C	Laits emprésurés	4°C
Denrées surgelées	-18°C	Crustacés (non vivants)	0°C	Laits gelifiés	4°C
Produits de la pêche	4°C	Mollusques (non vivants)	0°C	Crèmes crues ou pasteurisées	4°C
Plats cuisinés	7°C	Plats cuisinés	7°C	Fromages frais	4°C
Préparations culinaires	7°C	Préparations culinaires	7°C	Cancoillotte	4°C
Crèmes pâtisseries	4°C	Crèmes pâtisseries	4°C	Produits de charcuterie (2)	4°C
Pâtisseries	7°C	Pâtisseries	7°C	Beurre	4°C
Entremets	7°C	Entremets	7°C	Fromages à pâte molle (3)	4°C
Beurre	7°C	Ovoproduits	7°C	Fromages à pâte persillée (4)	4°C
Graisse alimentaire	7°C	Viande (1)	4°C	Viandes	4°C
Ovoproduits	7°C	Charcuterie (1)	4°C	Œufs en coquille réfrigérés	4°C
Abats	7°C	Abats	7°C	Fromages à pâte pressée (5)	15°C
Lapins et volailles	7°C	Lapins et volailles	7°C	Fromages à pâte pressée cuite (6)	15°C
Gibiers	7°C	Gibiers	7°C		
Viandes	7°C	Laits crus ou pasteurisés	4°C		
Autres denrées congelées	-18°C	Laits fermentés	7°C		

(1) Produits congelés en unité de vente au consommateur. (2) Excepté les produits stabilisés par salaison, fumage, séchage ou stérilisation. (3) Tels que les camemberts, les bris, les crottons. (4) Tels que les roqueforts, les Meus. (5) Tels que les reblochons, les caudais, les Saint-Nectaire. (6) Tels que les gruyères, les comté, les emmentals.

**DOCUMENT 5**

**SURFANIOS**  
**NETTOYANT DÉSINFECTANT**

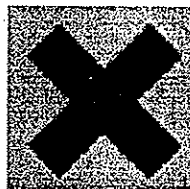
**POUR L'HYGIÈNE DES SOLS ET SURFACES**

Dose de 20 ml pour un seau de 8 l d'eau

Précaution d'emploi :

Produit d'usage externe. Ne pas avaler

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement  
et abondamment avec de l'eau froide



Xi