

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

DOSSIER A RENDRE AVEC LA COPIE

Travaux	Compétences évaluées	Barème
1.1	C.1.1.1	11,5 points
1.2	C.2.2.4 (S 2.2.5)	20 points
1.3	C.2.2.6	9,5 points
1.4	C.2.2.3 C.2.2.1	19 points

Présentation de l'entreprise :

Enseigne : **PROXIPLUS.**

Adresse : 10 rue Pasteur 50200 Coutances.

Responsable du magasin : Mr B. Lenoir.

Tél : 02 33 76 67 48. Fax : 02 33 76 67 49.

Superficie du magasin : 145 m²

Mise en situation : vous travaillez comme employé(e) dans la supérette **PROXIPLUS** à Coutances.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A : produits alimentaires		N° d'anonymat
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		Page 1/14
✂-----		
CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A : produits alimentaires		Session 2006
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		N° d'anonymat
SUJET	Durée : 1h30	Coef : 6
		Page : 1/14
NOM :		Prénom :

PREMIÈRE PARTIE

Réception , stockage, suivi des familles de produits alimentaires (60 points).

1.1. Contrôles à la livraison

Le lundi 13/03/06, vous réceptionnez les produits commandés le lundi 06/03/06 (document A commande n°7526).

1.1.1. Vérifier les documents A et B et relever les anomalies en complétant le tableau ci-dessous :

Référence	Désignation	Anomalie repérée
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

1.1.2. En présence du livreur, quels premiers contrôles auriez-vous dû effectuer ? (2 réponses)

.....

.....

.....

DOCUMENT A

PROXIPLUS

M. B. LENOIR
10 rue Pasteur
50200 COUTANCES

BON DE COMMANDE N°7526

HARDPRICE

18 rue François Truffaut
14 000 CAEN

Désignation	Référence	Quantité	Prix Unitaire H.T.
Andouille Guéménée	003130	5 kg	10.38 / kg
Blanc de poulet	007897	10 kg	6.24 / kg
Carottes râpées	002130	24 kg	3.28 / kg
Champignons à la grecque	002140	16 kg	4.59 / kg
Chorizo fort	007888	4 kg	5.98 / kg

DATE : 06 / 03 / 06

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 3/14

DOCUMENT B



18 rue François Truffaut
14 000 CAEN

BON DE LIVRAISON N°1151

PROXIPLUS

M. B. Lenoir
10 rue Pasteur
50200 COUTANCES

Coutances le 13 mars 2006

Référence	Désignation	Quantité	Prix Unitaire H.T
002140	Champignons à la grecque	16 kg	4.59 / kg
016306	Andouille Poussoir	5 kg	10.64 / kg
002130	Carottes râpées	24 kg	3.28 / kg
007897	Blanc de poulet	10 kg	6.42 / kg
007888	Chorizo fort	4 kg	5.98 / kg

Le

Signature :

1.2 Le cadencier

1.2.1 Sur le cadencier ci-dessous, calculer les ventes pour les semaines S1 et S2 et compléter la semaine S3 après la livraison N°1151 du 13 mars 2006.

Réf.	Désignation	S1 du 30/02 au 04/03				S2 du 6 au 11/03				S3 du 13 au 18/03		
		S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L
002130	Carottes râpées	2	25	25	----	1	26	26	----	2	----	----
002140	Champignons à la grecque	1	16	16	----	1	15	15	----	1	----	----
003130	Andouille Guéménée	5	5	5	----	2	8	7	----	1	----	----
007888	Chorizo fort	1	4	4	----	2	3	1	----	1	----	----
007897	Blanc de poulet	0	10	10	---	0	10	10	----	0	----	----

Légende : S : Stock début de semaine L : quantités livrées
 C : quantités commandées V : ventes

1.2.2 Observer la ligne correspondant à la référence n°007897 : que remarquez-vous lorsque vous observez l'état des stocks en début de chaque semaine ? Comment appelle-t-on cette situation ?

.....

.....

.....

.....

1.2.3 Quelle est pour le commerçant la principale conséquence d'une telle situation ?

.....

.....

.....

1.3. La démarque

Aujourd'hui, lundi 13 mars 2006, vous venez de casser au moment de la mise en rayon un lot de 8 pots de Nutella. Ces pots étaient vendus 1,95 € l'unité.

Vous devez maintenant compléter le cahier de démarque.

1.3.1 Compléter le cahier de démarque ci-dessous :

PROXI PLUS COUTANCES					
DEMARQUE – Semaine n°11					
<u>Périmé</u>					
	Date	Désignation	Q	PU	Montant
<u>Détérioré</u>					
	Date	Désignation	Q	PU	Montant
<u>Casse</u>					
	Date	Désignation	Q	PU	Montant

1.3.2 De quel type de démarque s'agit-il dans ce cas ?

.....

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 6/14

1.4. Action promotionnelle

Monsieur Lenoir souhaite également mettre en place une promotion sur une boisson à l'orange. Son fournisseur lui propose trois produits pour cette opération :

Orangina, Joker et Tropicana



Monsieur Lenoir souhaite faire son choix en fonction du conditionnement de chacun de ces produits.

1.4.1 Comparaison des différents conditionnements : compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque conditionnement un avantage et un inconvénient pour le consommateur.

	Orangina	Joker	Tropicana
Avantage
Inconvénient

1.4.2 Réalisation d'une tête de gondole :

Monsieur LENOIR vous demande d'installer le produit Orangina en promotion sur une tête de gondole.

Il vous demande de vérifier l'affichette ci-dessous et de relever les erreurs :

Les prix fous



ORANGINA

8 boîtes de 0,25 cl (2,64 l)

4,49 €	3,59 €
---------------	---------------

Soit 2,36 € le litre

Offre valable jusqu'au 18-03-2006

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 8/14

1.4.2. Erreurs relevées sur l’affichage Orangina :

1.4.3 Quel est le principal avantage de la tête de gondole pour le commerçant :

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l’hygiène	Page 9/14

Deuxième partie: Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires

COMPÉTENCES	DOSSIER 2/ TRAVAIL A FAIRE	BARÈME	ÉVALUATION
	<u>Travail 1</u>		
- CO4 - Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	Q. 1 - 1	2 points	
	Q. 1 - 2	2 points	
- SO2 – L'hygiène et la prévention	Q. 1 - 3	2 points	
	Q. 1 - 4	3 points	
- SO3 – La qualité alimentaire	Q. 1 - 5	9 points	
	<u>Travail 2</u>	8 points	
- CO4 - Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires			
	<u>Travail 3</u>		
- SO2 – L'hygiène et la prévention			
- SO3 – La qualité alimentaire	Q. 3 - 1	10 points	
- CO1 - Identifier les règles	Q. 3 - 2	4 points	
	<u>Travail 4</u>		
- CO2 – Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	Q. 4 - 1	4 points	
	Q. 4 - 2	4 points	
	Q. 4 - 3	6 points	
	Q. 4 - 4	6 points	

Deuxième partie: Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires

Travail 1 : 18 points

1-1 : Sur l'emballage du lait, on peut lire « lait UHT ». Indiquer ce que signifie le sigle UHT.

.....

1-2 : Indiquer la température de la zone de commercialisation du lait UHT.

.....

1-3 : Indiquer la température de la vitrine dans laquelle est commercialisée le lait pasteurisé.

.....

1-4 : Le lait UHT se conserve plus longtemps que le lait pasteurisé. Justifier cette affirmation.

.....

.....

.....

.....

1-5 : Voici une liste de produits : lait pasteurisé, haricots verts en conserve, crème glacée. Compléter le tableau ci-dessous en :

- Replaçant les aliments selon leur mode de conservation.
- Indiquant les températures de conservation ainsi que leur action sur les micro-organismes.

Mode de conservation	Produits	Température de conservation	Action sur les micro-organismes
- Réfrigération			
- Congélation			
- Stérilisation			

Travail 2 : 8 points

Énoncer quatre règles à respecter pour assurer une bonne conservation des produits en chambre froide :

-
-
-
-

Travail 3 : 14 points

3-1 - Justifier les règles d'hygiène suivantes :

Règles	Justifications
Se laver les mains en sortant des toilettes	
Porter un calot, une coiffe	
Vérifier les DLC et DLUO	
Vider les vitrines réfrigérées avant l'entretien	
Filmer les produits en fin de journée	

3-2 - Citer quatre éléments indispensables dans un poste réglementaire de lavage de mains.

-
-
-
-

Travail 4: 20 points

A la fin de la journée, le responsable du rayon charcuterie nous demande de l'aide à assurer l'entretien.

4-1 : Il s'agit d'effectuer un nettoyage et une désinfection. Définir ces deux termes :

- Nettoyage :

- Désinfection :

4-2 : Donner deux critères d'efficacité d'un détergent :

.....
.....

4-3 : Parmi les produits suivants :

- détartrant
- abrasif
- détergent-désinfectant
- détergent – dégraissant
- désinfectant
- détergent – désinfectant alimentaire,

Lequel utilisez-vous pour :

- Nettoyer la trancheuse à jambon,
- Nettoyer les poubelles,
- Nettoyer la vitrine réfrigérée,

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	SUJET
EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 13/14

4-4 : Afin de procéder à l'entretien de la trancheuse à jambon, vous consultez le protocole.

Protocole : Entretien de la trancheuse à jambon
1° - Débrancher l'appareil. 2° - Démonter tous les accessoires de la machine. 3° - Laisser tremper les accessoires dans une solution détergente. 4° - Égoutter puis sécher au torchon. 5° - Remonter l'appareil.

Relever les 3 erreurs qui se sont glissées dans ce protocole.

.....

.....

.....

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