

# 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.**

<b>BAREME</b>
---------------

1.1 **Contrôle à la livraison** : 11,5 points

1.1.1. Tableau à compléter : 7,5 points  
(2,5 point par ligne)

1.1.2. Quels contrôles ? : 4 points  
(2 points par réponse)

1.2 **Cadencier** : 20 points

1.2.1 Cadencier : 15 points  
(1 point par réponse pour les colonnes ventes S1 et S2,  
½ point par réponse pour les colonnes C et L de la semaine 3)

1.2.2 Observations du cadencier : 3 points  
(première partie de la question : 1 point, 2<sup>ème</sup> partie : 2 points)

1.2.3 Conséquences : 2 points

1.3 **Démarque** : 9,5 points

1.3.1 Cahier de démarque : 7,5 points  
(1,5 point par réponse)

1.3.2 Démarque connue ou inconnue : 2 points pour la réponse

1.4 **Action promotionnelle** : 19 points

1.4.1 Conditionnement : 9 points  
(1,5 point par réponse)

1.4.2 Tête de gondole : 7,5 points  
(2,5 points par erreur relevée)

1.4.3 Avantages Tête de gondole : 5 points

GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II		Session 2006
BAREME		CAP Employé de vente spécialisé option A
		EP2 – 1 <sup>ère</sup> partie

## 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 marchandises commandées le lundi 6/03/06 (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
003130	Andouille Guéménée	Marchandise non livrée
0016306	Andouille pousoir	Marchandise livrée non commandée
07897	Blanc de poulet	P.U Commande : 6.24, P.U livraison : 6.42

1.1.2. Quels contrôles devez-vous effectuer lorsque vous réceptionnez des marchandises (2 réponses) ? Accepter toutes réponses logiques

- Nombre de colis livrés
- Etat extérieur des colis
- Qualité apparente des produits

#### 1.2 Le cadencier :

1.2.1 Complétez le cadencier ci-dessous après la livraison n°1151 du 13 mars 2006.

Réf.	Désignation	S1 du 30/02 au 4/03				S2 du 6/3 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	26	1	26	26	25	2	24	24
002140	Champignons à la grecque	1	16	16	16	1	15	15	15	1	16	16
003130	Andouille Guéménée	5	5	5	8	2	8	7	8	1	5	0
007888	Chorizo fort	1	4	4	3	2	3	1	2	1	4	4
007897	Blanc de poulet	0	10	10	10	0	10	10	10	0	10	10

**Légende :** SI : Stock début de semaine L : quantités livrées

C : quantités commandées

V : ventes

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 2/7

- 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 ?

**Le stock de début de semaine est toujours égal à zéro.**  
Comment appelle t-on cette situation ?

**Rupture de stock.**

- 1.2.3 Quelle est pour le commerçant la principale conséquence d'une telle situation ? Accepter toutes réponses logiques

**Pas de vente (perte C.A.).**  
**Risque de perdre un client.**

### **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.

- 1.5.1 Compléter le cahier de démarque :

<b>PROXI PLUS COUTANCES</b>					
<b>DEMARQUE – Semaine n°11</b>					
<b><u>Périmé</u></b>					
	<b>Date</b>	<b>Désignation</b>	<b>Q</b>	<b>PU</b>	<b>Montant</b>
<b><u>Détérioré</u></b>					
	<b>Date</b>	<b>Désignation</b>	<b>Q</b>	<b>PU</b>	<b>Montant</b>
<b><u>Casse</u></b>					
	<b>Date</b>	<b>Désignation</b>	<b>Q</b>	<b>PU</b>	<b>Montant</b>
	13/03/06	Nutella	8	1,95	15,60

- 1.3.1 De quel type de démarque s'agit-il dans ce cas ?  
**Démarque connue**

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 3/7

#### 1.4. Conditionnement :

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 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque conditionnement un avantage et un inconvénient pour le consommateur.

Accepter toutes les réponses cohérentes.

	Orangina	Joker	Tropicana
Avantage	Format pratique, stockage facile au réfrigérateur	Ouverture et fermeture facile...	Ouverture et fermeture facile, bouteille réutilisable.
Inconvénient	Ne peut se refermer, emballage perdu...	Peut se percer, se déformer, 1 <sup>ère</sup> utilisation assez délicate (juste après ouverture)...	Cassable...

1.4.2. Erreurs relevées sur l'affichette Orangina :

- Erreur sur l'unité de vente : 0,33 cl
- Prix hors promo non barré
- Erreur sur le prix au litre : 1,36 euros par litre

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

- Mise en valeur de l'article
- Facilement repérable.

CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires	CORRIGE
EP2 : Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Page 4/7

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

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

**Travail 1 : 18 points**

1-1 : UHT : Ultra Haute Température

2 pts

1-2 : Température ambiante

2 pts

1-3 : 4 ° C

2 pts

1-4 : Le lait UHT est stérilisé donc les micro-organismes sont détruits, y compris les spores ; la pasteurisation ne détruit qu'une partie de la flore microbienne et donc la multiplication des micro-organismes peut reprendre.

3 pts

1-5 : 9 x 1 pt

9 pts

Mode de conservation	Produits	Température de conservation	Action sur les micro-organismes
- Réfrigération	<i>lait pasteurisé</i>	<i>4° C</i>	<i>ralentissement de la multiplication microbienne</i>
- Congélation	<i>crème glacée</i>	<i>- 18° C</i>	<i>arrêt de la multiplication microbienne</i>
- Stérilisation	<i>haricots verts en conserve</i>	<i>Température ambiante</i>	<i>destruction des micro-organismes y compris les spores</i>

**Travail 2 : 8 points**

Quatre règles parmi : 4 x 2 pts

8 pts

- surveiller la température
  - assurer un dégivrage régulier
  - ranger les produits en laissant circuler l'air
  - ne pas trop surcharger la chambre froide
  - ne pas laisser la porte trop longtemps ouverte
- Accepter toute réponse cohérente.

**Travail 3 : 14 points**

3-1 - Accepter toute justification logique 5 x 2 pts

10 points

Règles	Justifications
Se laver les mains en sortant des toilettes	<i>Éviter les contaminations fécales</i>
Porter un calot, une coiffe	<i>Limiter les contaminations par la flore cutanée</i>
Vérifier les DLC et DLUO	<i>Au delà de la date les produits ne doivent pas être consommés ; ils doivent être éliminés</i>
Vider les vitrines réfrigérées avant l'entretien	<i>Assurer un entretien satisfaisant sans altérer l'aliment</i>
Filmer les produits en fin de journée	<i>Protéger les produits du contact avec l'air</i>

**CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A**

corrigé

EP2 – 2<sup>ème</sup> partie : Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires

Page 6/7

- 3-2 - ▪ poubelle à pédale 4 x 1 pt  
 ▪ robinet à commande non manuelle  
 ▪ essuie-mains jetable  
 ▪ savon liquide

4 pts

**Travail 4 : 20 points**

- 4-1 : - Nettoyage : élimination des salissures  
 - Désinfection : élimination d'une partie des micro-organismes

2 pts

2 pts

- 4-2 : Deux critères : 2 x 2 pts

- température de l'eau
- temps d'action
- dosage
- brossage

4 pts

- 4-3 : - Nettoyer la trancheuse à jambon : détergent – désinfectant alimentaire

2 pts

- Nettoyer les poubelles : détergent – désinfectant

2 pts

- Nettoyer la vitrine réfrigérée : détergent – désinfectant alimentaire

2 pts

- 4-4 : 3 x 2 pts

6 pts

- Il faut préciser solution détergente-désinfectante alimentaire
- Il faut rincer les accessoires après lavage
- Le séchage s'effectue à l'air libre et surtout pas avec un torchon

<b>CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ Option A</b>	corrigé
<b>EP2 – 2<sup>ème</sup> partie : Appliquer des règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires</b>	Page 7/7