

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : produits alimentaires

- Ce sujet comporte 17 pages numérotées de 1/17 à 17/17. Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
- Aucun document n'est autorisé.
- L'usage de la calculatrice est autorisé.

CAP EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ – Option A Produits alimentaires	SUJET	Durée : 1h30	Coef. : 6
Epreuve : EP2 - Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène	Code : 5031215	Session 2007	Page : 1/17

Ne rien écrire

dans la partie barrée

C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Dominante : Option A : Produits Alimentaires

Épreuve : EP2 – Travaux prof. liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Session : 2007

sujet

Folio 2 / 17

PREMIÈRE PARTIE : La réception, la mise en stock, le suivi des familles de produits alimentaires dans un point de vente spécialisé.

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification.	- Contrôler une livraison et relever les anomalies.	1	11/ 18 points
	- Compléter une lettre type de réserves.	2	12/ 11 points
C 1.1.2 Ranger les produits en fonction de leur nature, à la place attribuée.	- Ranger les produits à la place attribuée.	3	13/ 12 points
C 2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalétique.	- Réaliser une étiquette prix.	4	14/ 10 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur.	- Réaliser un plateau de fromages.	5	15/ 9 points

TOTAL
...../ 60 points

DEUXIÈME PARTIE : Les règles d'hygiène et de conservation des produits alimentaires.

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Relier chaque terme à sa définition.	6	15/ 8 points
	- Choisir un produit adapté à la situation.	7	16/ 22 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Analyser la chaîne du froid.	8	16/ 12 points
C 0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente des produits.	- Étudier les signes de qualité.	9	17/ 10 points
	- Relever les rôles des constituants alimentaires.	10	17/ 8 points

TOTAL
...../ 60 points

TOTAL GÉNÉRAL
...../ 120 points

PREMIERE PARTIE

Vous êtes employé(e) dans la crèmerie au centre de Lille « Au bon fermier », 24 faubourg de Cambrai à LILLE. Ce magasin est spécialisé dans la vente de produits laitiers et fromages.

Ce mercredi 16 mai 2007, votre responsable Monsieur DUMOND, vous charge de réceptionner la commande du grossiste SEDA situé à Denain.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Effectuez le contrôle quantitatif de la livraison à partir du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**document 2**). Pour cela, vous complétez le tableau d'anomalies de livraison sur **l'annexe 1**.
- 2 - Complétez la lettre-type de formulation de réserves s'il y a lieu sur **l'annexe 2**, que vous remettrez à la signature de Monsieur DUMOND.
- 3 - Précisez sur **l'annexe 1**, si le contrôle quantitatif est suffisant. Justifiez votre réponse.

Votre responsable vous demande de ranger les produits réceptionnés dans la réserve des fromages. Ils sont rangés par famille.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Complétez **l'annexe 3** à l'aide du bon de livraison (**document 2**), en notant le nom des fromages reçus et acceptés dans chaque casier correspondant.

Votre responsable décide d'élargir l'assortiment de fromages de chèvre au rayon traditionnel. Il sélectionne plusieurs fromages de chèvre et notamment le fromage « Selles sur Cher ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 5 - Réalisez sur **l'annexe 4**, l'étiquette prix du « Selles sur Cher » en vous aidant de la réglementation en vigueur (**document 3**).

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 06-229

Coefficient:
6

Folio
3 / 17

En vue de préparer les ventes de ce week end, Monsieur DUMOND vous demande de préparer des plateaux de fromages. Ces plateaux seront composés de cinq fromages et de produits accompagnants.

TRAVAIL À FAIRE :

- 6 - Réalisez sur **l'annexe 5**, le plateau de fromages.
Justifiez votre choix et proposez deux produits qui peuvent l'accompagner.

DEUXIEME PARTIE

Avant de réceptionner la commande du grossiste SEDA situé à Denain, Monsieur DUMOND vous demande de nettoyer les présentoirs. Vous avez à votre disposition les produits présentés en **document 4**.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - À l'aide de flèches, relier chaque terme à sa définition.
Complétez **l'annexe 6**.
- 2 - Étudiez les produits présentés dans le **document 4**.
Complétez **l'annexe 7**.

Lors du contrôle qualitatif, vous remarquez que la température de la réserve est de +12°C.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Rappelez l'importance du respect de la chaîne du froid.
Complétez **l'annexe 8**.

Vous avez mis en rayon un nouveau fromage « le Selles sur Cher » (**document 5**).
Vous étudiez l'étiquette afin de préparer vos arguments de vente.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Relevez le signe de qualité qui figure sur l'étiquette du fromage et, à l'aide des **documents 5 et 6**, relevez les principales caractéristiques de chaque signe de qualité.
Complétez **l'annexe 9**.
- 5 - Relevez les constituants alimentaires et précisez leurs rôles.
Complétez **l'annexe 10**.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 06-229

Coefficient:
6

Folio
4 / 17

DOCUMENT 1 : Bon de commande

Au Bon Fermier
24, faubourg de Cambrai
59000 LILLE

Tél. : 03 20 43 87 67

BON DE COMMANDE

Date : 12 mai 2007

Délai de livraison : 4 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Règlement : franco de port

SEDA
Rue des Coopérateurs
59220 DENAIN
03 27 44 32 89

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATIONS	UNITÉ DE COMMANDE	QUANTITÉS
C343	Comté	kg	5
C234	Camembert au lait cru	pièce	12
C276	Cantal	kg	4
F256	Fromage frais aux herbes	pièce	5
C549	Chavroux	pièce	12
M786	Maroilles	pièce	15
V309	Vache qui rit × 6	pièce	22
B342	Bleu de Bresse	pièce	12

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 06-229

Coefficient:
6

Folio
5 / 17

DOCUMENT 2 : Bon de livraison

SEDA
Rue des coopérateurs
59220 DENAIN
03 27 44 32 89

BON DE LIVRAISON N° 254

Délai de livraison : 4 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port

Au Bon Fermier
24, faubourg de Cambrai
59000 LILLE
Tél. : 03 20 43 87 67

Date de commande : 12 mai 2007

Date de livraison : 16 mai 2007

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATIONS	UNITÉ DE COMMANDE	QUANTITÉS
C343	Comté	kg	8
C235	Camembert pasteurisé	pièce	12
C276	Cantal	kg	4
F256	Fromage frais aux herbes	pièce	5
C549	Chavroux	pièce	10
B342	Bleu de Bresse	pièce	12
M786	Maroilles	pièce	15

Réerves :

Reçu le :

Signature

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : **EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène**

N° Sujet : **06-229**

Coefficient:
6

Folio
6 / 17

DOCUMENT 3 : L'étiquetage des fromages à la coupe

En matière d'étiquetage, la réglementation exige des mentions bien précises nécessaires au repérage des consommateurs dans la profusion de l'offre.

Les mentions obligatoires :

Elles sont portées sur l'étiquette à placer sur le produit lui-même, sur le plat qui le contient ou à proximité de celui-ci, de façon à n'avoir aucun doute sur le produit auquel ces mentions se rattachent et en langue française.

① Selon les catégories de fromages :

Les fromages AOC :

- Nom de l'appellation et
- La mention AOC

Ces fromages sont dispensés de la mention de matières grasses.

Les fromages définis :

- Nom du fromage défini.
- Mentions de matières grasses.
- Espèce animale si ce n'est pas de la vache.
- Origine, « fabriqué en... » ou « fabriqué dans... » (département ou région).

Pour les fromages étrangers, préciser le pays d'origine (Suisse, Italie,...).

Exemples de fromages définis petits suisses, emmental, mimolette,...

Les fromages fermiers :

- Nom du fromage plus mention « fermier ».
- Indication de matière grasse ou la mention « matière grasse non précisée ».
- Espèce animale si ce n'est pas de la vache.
- Origine si c'est un fromage défini : « fabriqué en... » ou « fabriqué dans... » (département ou région).

Les autres fromages :

- Indication (fromage) suivi du nom commercial (chamois d'or, St Agur,...) ou la dénomination exacte du produit portée sur l'étiquette du fabricant (« fromage au lait pasteurisé... »)
- Indication de matière grasse : « ... % de matière grasse ».
- Espèce animale si ce n'est pas de la vache.

Les spécialités fromagères :

- Indication exacte portée par le fournisseur sur l'étiquette (spécialité fromagère, préparation fromagère...)

Ces produits n'étant pas des fromages, ils ne sont pas soumis à la réglementation de vigueur.

② Indication de l'espèce animale :

- Elle est obligatoire lorsque le lait ne provient pas de la vache (chèvre, brebis et buffonne) sauf pour les AOC.
- Lorsque le lait provient de plusieurs espèces animales, l'étiquette peut comporter la mention (au lait de mélange) ou l'indication des laits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance.

③ Indication de matière grasse :

- La législation stipule que les fabricants doivent porter sur les fromages l'indication de teneur minimale en matière grasse pour 100 g de produit. Les AOC sont dispensés de cette mention car elle est fixée et réglementée pour le produit par un décret mais on peut la rajouter à titre informatif pour le client.



Pur lait de chèvre

La pièce 3,05 €
soit 20,33 € le kg

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 06-229

Coefficient:
6

Folio
7 / 17

DOCUMENT 4 : Étiquette produit détergent

PRODUIT 1

DÉTERGENT DÉSINFECTANT

Contact alimentaire

Homologation du Ministère de l'Agriculture N°8700423 du 01/10/87

Traitement bactéricide POA = 0.5%

Traitement bactéricide et fongicide POV = 1%

APPLICATIONS

Nettoyage et désinfection générale des surfaces (sols, murs) et du matériel.

MODE D'EMPLOI

S'emploie par trempage, pulvérisation, brossage.

Diluer dans l'eau (température inférieure à 80°C) en respectant les dilutions suivantes :

* 0.5% (40ml pour un seau de 8 litres) dans les cas concernés par le traitement bactéricide en POA (temps de contact : 5 minutes)

* 1% (80ml pour un seau de 8 litres) dans le cas de traitement bactéricide et fongicide en POV (temps de contact : 15 minutes)

Rincer abondamment à l'eau potable et contrôler l'efficacité du rinçage à l'aide d'un réactif approprié dans le cas de lavage de récipients et surfaces alimentaires.

Actifs sur le virus de l'hépatite B et l'HIV (à 3 %, temps de contact : 30 secondes)



DÉTERGENT DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE

R10 : Inflammable.

R36/38 : Irritant pour les yeux et la peau.

S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S28 : Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

S36/37/39 : Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection du visage.

PRODUIT 2



Les Pro de l'Hygiène

NETTOYANT CONCENTRÉ AU PIN

Nettoie - Dégraisse - Désodorise

Nettoyant pour sols, carrelages, peintures et toutes surfaces lavables.

Taches difficiles : verser pur, essuyer avec une éponge humide.

Lavage manuel : 1 à 4%

Lavage machine : 1 à 3%

Peut être utilisé sur sols protégés.

Conserver hors de la portée des enfants.

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

Composition : Ce produit contient entre autres composants : < 5% ; tensio-actifs non-ioniques savon

Egalement : conservateurs.

NPE
127 rue Faidherbe
59150 MATTRELOS
Tel. 03 20 73 40 50

5 l e

5113679



PIN NET

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 - Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : 06-229

Coefficient:
6

Folio
8 / 17

DOCUMENT 5 : Étiquette produit



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Protides : 33 g
Lipides : 15 g
Glucides : 15 g
Calcium : 180 mg

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

**Durée :
1 h 30**

**Session
2007**

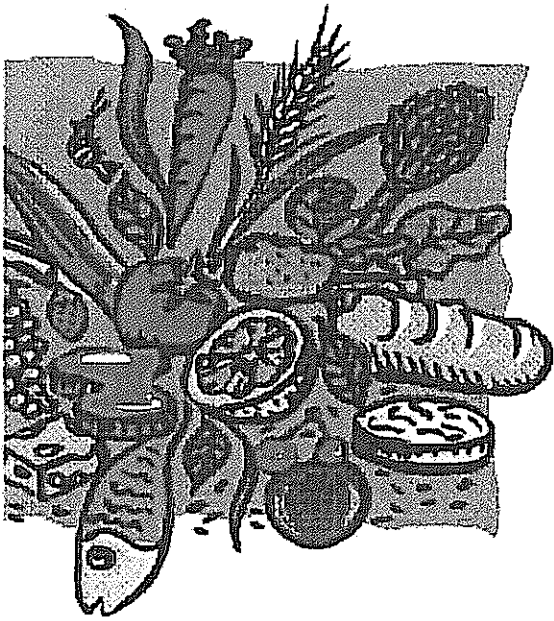
**Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits
alimentaires et à l'hygiène**

N° Sujet : 06-229

**Coefficient:
6**

**Folio
9 / 17**

DOCUMENT 6 : LES SIGNES DE LA QUALITÉ



- **APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE**



La mention AOC identifie un produit typique et spécifique lié à l'origine. Les produits reconnus en appellation d'origine contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en œuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire.

- **LABEL ROUGE**



Le logo label rouge garantit la qualité supérieure d'un produit. Cette qualité « gustative » est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit.

- **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**



Le logo AB garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et fait du bien être des animaux, une préoccupation majeure.

- **CERTIFICATION DE CONFORMITÉ**



Le logo de la certification de conformité atteste que le produit possède des qualités ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2007

Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

N° Sujet : **06-229**

Coefficient:
6

Folio
10 / 17

Ne rien écrire

dans la partie barrée

C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Dominante : Option A : Produits alimentaires

Épreuve : EP2A – Travaux prof. Liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène

Session : 2007

sujet :

Folio 11 / 17

ANNEXE 1

TABLEAU D'ANOMALIES DE LIVRAISON

RÉFÉRENCES	DÉSIGNATIONS	ANOMALIES DE LIVRAISON

Le contrôle quantitatif est-il suffisant ? Oui Non

Justification de la réponse : _____

Ne rien écrire

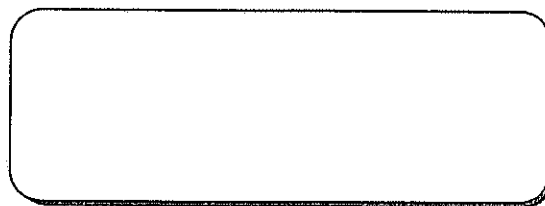
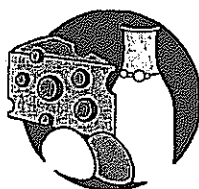
dans la partie barrée

06-229 - Folio 12 / 17

ANNEXE 2

LETTRE DE FORMULATION DE RÉSERVES

« Au Bon Fermier »
24, faubourg de Cambrai
59000 LILLE
Tel : 03 20 43 87 67



Lille, le.....

Objet :

Monsieur,

Nous confirmons par le présent courrier, les réserves formulées sur le bon de livraison n°.....
en date du

Après vérification des colis, nous avons constaté les erreurs suivantes :

Les erreurs de livraison :

.....
.....
.....
.....

Les produits manquants :

.....
.....
.....

Les incidents de livraison :

.....
.....
.....

Afin de régulariser rapidement la situation, nous vous demandons de nous expédier les articles manquants dans les plus brefs délais. Les articles non commandés ou endommagés ont été rendus au livreur.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Le Directeur

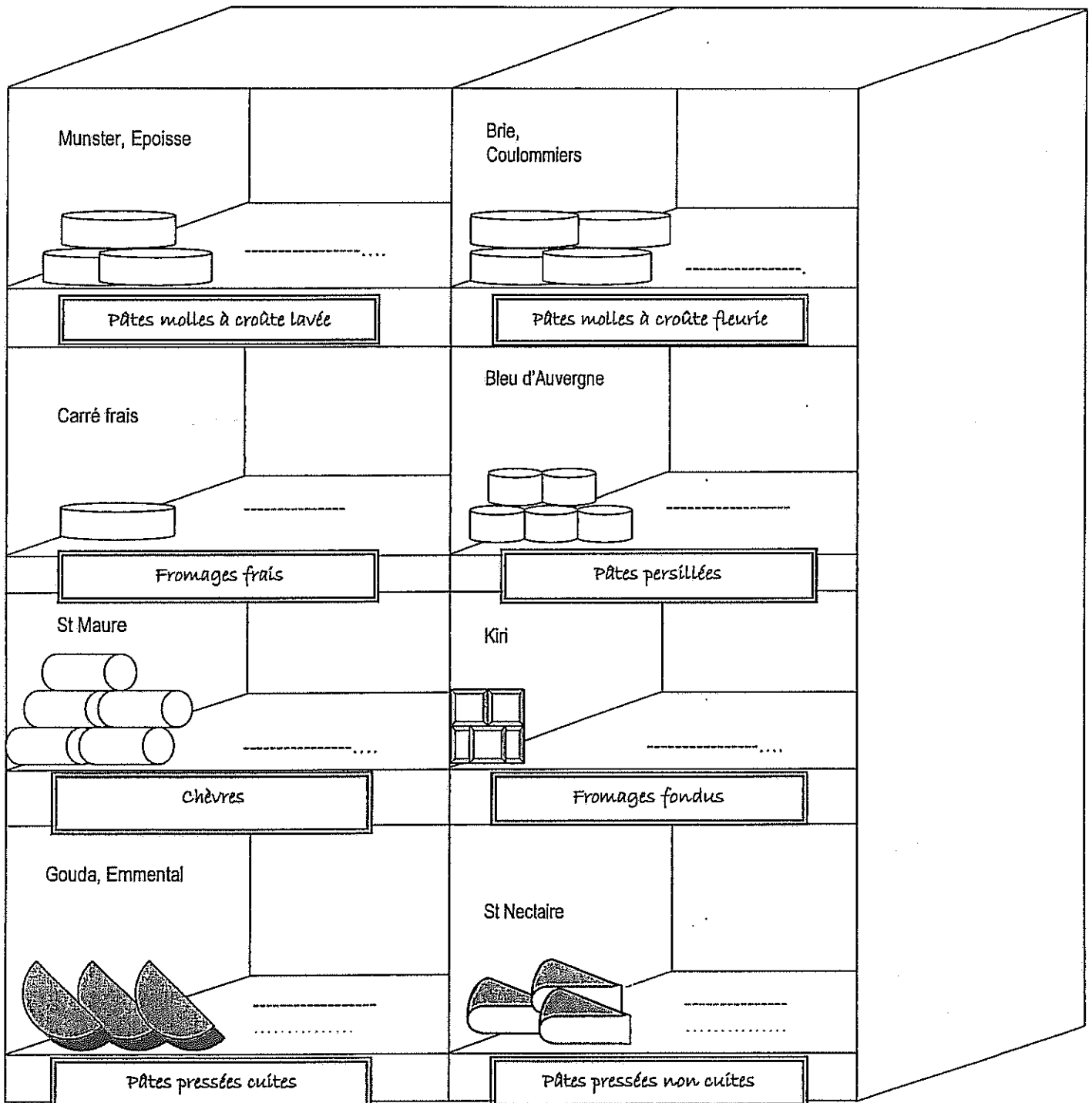
Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-229 - Folio 13 / 17

ANNEXE 3

MEUBLE DE RANGEMENT DES FROMAGES



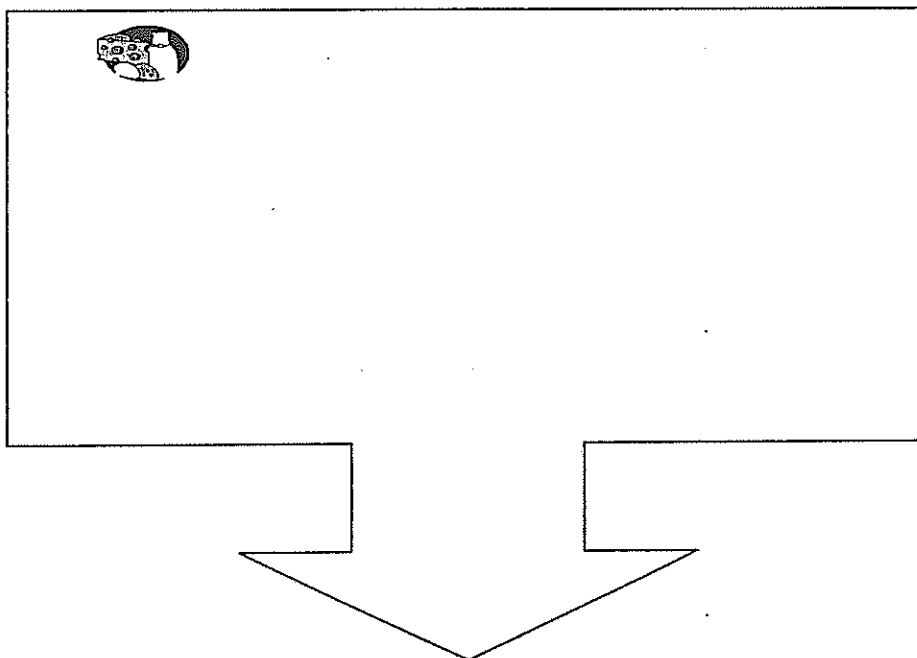
Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-229 - Folio 14 / 17

ANNEXE 4

Étiquette prix



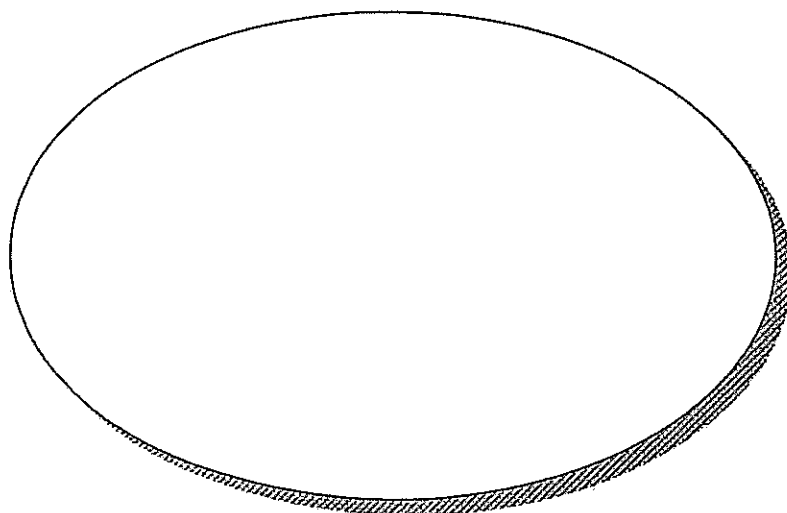
Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-229 - Folio 15 / 17

ANNEXE 5

Plateau de fromages



Justification du choix des fromages :

.....
.....
.....

Produits accompagnants :

- 1)
- 2)

ANNEXE 6

Détergent

Désinfectant

Bactéricide

Fongicide

Produit qui tue les bactéries

Produit qui élimine les souillures adhérentes

Produit qui tue les champignons microscopiques

Produit capable de tuer ou d'inactiver momentanément les micro-organismes sur une surface inerte

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-229 - Folio 16 / 17

ANNEXE 7

1 - Choisir, à l'aide du **document 4**, le produit adapté.

Justifier la réponse (2 réponses exigées)

2 - Énoncer les mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation du produit 1. (4 réponses exigées)

3 - Énumérer les 4 paramètres ou facteurs à respecter pour que votre bionettoyage soit efficace (cercle de Sinner).

ANNEXE 8

1 - Indiquer si la température relevée est correcte. Justifier la réponse.

2 - Définir la chaîne du froid pour les fromages.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

06-229 - Folio 17 / 17

ANNEXE 9

Signe de la qualité du « Selles sur Cher » :

SIGNES DE QUALITÉ	PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES
Appellation d'origine contrôlée	
Label rouge	
Agriculture Biologique	
Certification de conformité	

ANNEXE 10

CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	RÔLES