

**C.A.P.**  
**EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**  
**Option A : Produits Alimentaires**

**EP2**  
**Travaux Professionnels liés au suivi**  
**des produits alimentaires et à l'hygiène**

**Durée : 1 h30**

**Coefficient : 6**

**Session 2008**

Ce sujet comporte 18 pages numérotées de 1/18 à 18/18.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun document n'est autorisé.

À l'issue de l'épreuve, joindre à la copie d'examen la page 2/18 du sujet  
et les annexes à rendre (pages 10/18 à 18/18) complétées ou non.  
L'usage de la calculatrice est autorisé.

<b>C.A.P.</b>	<b>Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ</b> Option A : Produits alimentaires	Code Spécialité :	Durée : <b>1 h 30</b>	Session <b>2008</b>
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient: <b>6</b>	Folio <b>1 / 18</b>
			N° Sujet : <b>08-82</b>	

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table**C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**Dominante : **Option A : Produits Alimentaires**

Code spécialité :

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

Durée : **1h30**

Centre d'écrit .....

Session : **2008.**

NOM et Prénoms : .....

*( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )*

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**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 : **2008**N° de sujet **08-82**Folio **2 / 18****Première partie**

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<b>C 1.1.1</b> Aider à la réception des produits, à la vérification des produits	- Contrôler une livraison et relever les anomalies - Compléter une lettre de réserves	1 2	10 11	/ 12 points / 10 points
<b>C 2.2.2</b> Compléter l'assortiment en rayon, en vitrine	- Effectuer la rotation des produits selon la date limite de consommation	3 5	12 14	/ 5 points / 16 points
<b>C 2.2.6</b> Participer à la lutte contre la démarque	- Enregistrer la démarque	4	13	/ 9 points
<b>C 2.1.3</b> Relever les caractéristiques produits, les relier aux arguments de vente	- Dégager les avantages correspondant aux caractéristiques des produits	6	15	/ 8 points
<b>TOTAL</b>				<b>/ 60 POINTS</b>

**Deuxième partie**

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
<b>C 0.1</b> Identifier les règles d'hygiène spécifiques au point de vente, aux produits, aux personnes.	- Lister les mesures à prendre pour éviter la contamination des aliments	7	16	/ 20 points
<b>C 0.4</b> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Analyser et expliquer les différents procédés de conservation dans le stockage des aliments.	8	17	/ 24 points
<b>C 0.5</b> Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, des produits	- Se repérer dans l'étiquetage du produit afin d'être capable de conseiller un client sur la valeur nutritionnelle des aliments.	9	18	/ 16 points
<b>TOTAL</b>				<b>/ 60 POINTS</b>

**NOTE À REPORTER**

..... / 20 points

**TOTAL GÉNÉRAL**

..... / 120 points

2/18

Vous travaillez depuis l'obtention de votre CAP en tant que vendeur(se) dans la **CRÈMERIE MADELEINE** à MARQUISE, dans le PAS-DE-CALAIS.

Mme Joseph, la propriétaire du magasin est spécialisée dans la vente des produits régionaux.

Aujourd'hui, le 9 mai 2008, Mme Joseph doit réceptionner et mettre en place les fromages élaborés par M. Bernard à Wierre-Effroy. Elle vous demande de l'assister dans ces différentes tâches.

## **PREMIÈRE PARTIE**

Le fournisseur a déposé la marchandise commandée le 02 mai 2008. Mme Joseph vous demande de vérifier la livraison.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

- 1 - Comparez le bon de commande (**document 1**) et le bon de livraison (**document 2**), et notez dans **l'annexe 1** les anomalies constatées.
- 2 - Complétez, en cas d'anomalies, la lettre-type qui a été prévue à cet effet et qui sera adressée au fournisseur en **annexe 2**.

Après avoir réceptionné la livraison, Mme Joseph vous demande de vérifier la marchandise présente en rayon.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

- 3 - Barrez d'une croix les références dont la DLC sera atteinte dans 4 jours : complétez **l'annexe 3**. Ces produits seront retirés du rayon.
- 4 - Reportez sur le cahier la démarque occasionnée par ces retraits. Complétez **l'annexe 4**.
- 5 - Rangez le rayon en le complétant avec les références restantes et une partie de la marchandise reçue ce jour. Vous respecterez les DLC. Complétez **l'annexe 5**.

Enfin, Mme Joseph souhaite que vous présentiez le Ch'ti Roux à la clientèle. Pour cela, elle vous demande d'étudier une fiche que lui a remis M. Bernard, le producteur du fromage.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

- 6 - Relevez deux caractéristiques de ce fromage, **document 3**, et dégagez les avantages client correspondant à ces caractéristiques dans **l'annexe 6**.

**C.A.P.**

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
**1 h 30**

Session  
**2008**

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

N° Sujet : **08-82**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**3 / 18**

## DEUXIÈME PARTIE

Vous travaillez en tant que vendeur(se) dans la **crèmerie Madeleine à Marquise**.

**Mme Joseph**, votre responsable, vous demande de respecter les règles élémentaires d'hygiène pour éviter la contamination des produits de votre rayon.

Vous réceptionnez la livraison de la commande des fromages de Wierre-Effroy.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

1 - Complétez l'**annexe 7**.

Madame Joseph vous demande une surveillance efficace de l'état de conservation de votre rayon fromage et un contrôle de l'étiquetage.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

2 - Complétez l'**annexe 8** à l'aide de vos connaissances et des **documents 3, 4 et 5**.

Un client vous demande l'intérêt nutritionnel du fromage.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

3 - Analysez les étiquettes des produits alimentaires des **documents 4 et 5** et à l'aide de vos connaissances, complétez l'**annexe 9**.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : **Produits alimentaires**

Code Spécialité :

Durée :  
**1 h 30**

Session  
**2008**

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

N° Sujet : **08-82**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**4 / 18**

# DOCUMENT 1 : Bon de commande

## CRÈMERIE MADELEINE

12, rue des 2 caps  
62250 Marquise

Tél. : 03.21.12.14.18  
Télécopie : 03.21.12.14.19

### Destinataire

**Fromagerie Sainte Godeleine**  
Ferme du Vert  
62720 WIERRE-EFFROY  
Tél. 03.21.87.00.97.  
E-Mail : [fromagerie-ste-godeleine@wanadoo.fr](mailto:fromagerie-ste-godeleine@wanadoo.fr)

Date : 02 mai 2008  
Date de livraison : 09 mai 2008  
Port : franco de port  
Règlement : fin de mois

## BON DE COMMANDE N° 785

Date de livraison : 9 mai 2008

Date : 2 mai 2008

Code	Désignation	Unité de commande	PU HT*	Quantité
CQ4	Le sablé de Wissant	1	5.81€	5
VX1	Le Ch'ti roux	1	5.81€	10
OL9	L'Ecume de Wimereux	1	2.52€	4
RO6	La fleur d'Audresselles	1	5.81€	3
AN2	Le Fort d'Ambleteuse	1	6.29€	2

\* Prix Unitaire Hors Taxes

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2008

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

N° Sujet : 08-82

Coefficient:  
6

Folio  
5 / 18

## DOCUMENT 2 : Bon de Livraison

Bon de livraison : N° 28

Fromagerie Sainte Godeleine  
Ferme du Vert  
62720 WIERRE-EFFROY  
Tél. 03.21.87.00.97.  
E-Mail : [fromagerie-ste-godeleine@wanadoo.fr](mailto:fromagerie-ste-godeleine@wanadoo.fr)

V/C n° 785 du 2 mai 2008  
Date d'expédition le 9 mai 2008  
Condition d'expédition : **par la route**  
Nombre de colis : 5  
Livreur : **M. Boris**

**CRÈMERIE MADELEINE**  
12, rue des 2 caps  
62250 MARQUISE

Wierre-Effroy, le 9 mai 2008

Réf.	Désignation	Unité de commande	Quantité
CQ4	Le sablé de Wissant	1	10
VX1	Le Ch'ti roux	1	10
OL9	L'Écume de Wimereux	1	4
R06	La fleur d'Audresselles	1	2
NG8	Le dôme de Boulogne	1	2
Commande préparée par M. Bernard		Reçu à Marquise le 09.05.08	
		Signature	

**C.A.P.**

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
**1 h 30**

Session  
**2008**

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

N° Sujet : **08-82**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**6 / 18**

## DOCUMENT 3 : Le Ch'ti Roux



Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait cru des vaches de notre village. Nous apportons une attention particulière à la qualité du lait utilisé : bon lait, bon fromage ! Le Ch'ti roux a la forme d'une brique (450gr), il est rouge et sa pâte est orange. Il contient 45 % de matière grasse au minimum. Il est affiné dans nos caves pendant 4 semaines et brossé régulièrement à l'eau salée. Sa couleur nous fait bien sûr penser à la Mimolette, un autre fromage du Nord. Nous l'obtenons par l'incorporation d'un colorant naturel : le rocou. Nous tenons beaucoup au naturel de notre fromage : nous n'utilisons aucun produit chimique, nos produits sont sains !

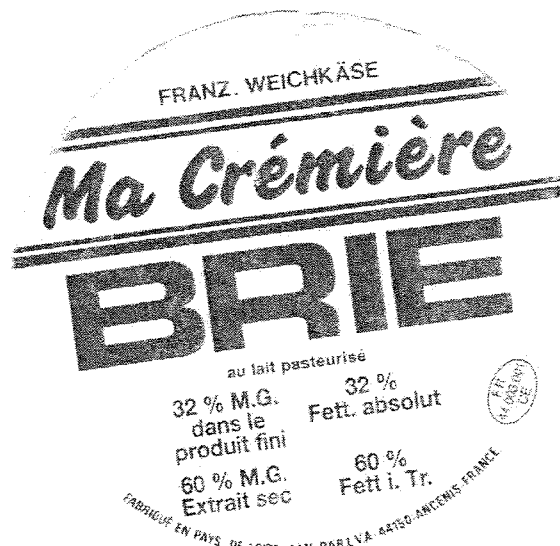
En technique de fabrication, nous travaillons en caillage présure. Le lait repose 1 heure à température ambiante où il coagule rapidement grâce à la présure. Le caillé est ensuite réparti dans les moules ; le lendemain, il est salé et part pour 1 mois en affinage.

Au niveau gustatif, il ressemble un peu au Saint Paulin fermier. Cet excellent fromage peut être consommé tel quel avec un pain de campagne. On peut aussi le déguster en raclette, fondu sur des pommes de terre, c'est un délice !

**Source : d'après le livret d'information de la fromagerie Wierre-Effroy.**

<b>C.A.P.</b>	<b>Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ</b>	<b>Durée :</b>	<b>Session</b>
	<b>Option A : Produits alimentaires</b> Code Spécialité :	<b>1 h 30</b>	<b>2008</b>
<b>Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène</b>		<b>Coefficient:</b>	<b>Folio</b>
N° Sujet : <b>08-82</b>		<b>6</b>	<b>7 / 18</b>

# DOCUMENT 4 : Étiquettes de fromages



C.A.P.	Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	Durée :	Session
	Option A : Produits alimentaires	1 h 30	2008
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		Coefficient:	Folio
N° Sujet : 08-82		6	8 / 18



## DOCUMENT 5 : Les informations obligatoires



### Les informations obligatoires inscrites sur une étiquette

1. **La dénomination du produit** ou le nom du produit.
2. **La composition du produit** : liste des ingrédients cités par ordre décroissant d'importance, y compris les additifs (colorants, conservateurs, anti-oxydants).
3. **La quantité nette** : poids ou volume.
4. **La date limite de consommation (DLC)** « à consommer jusqu'au » ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) « à consommer de préférence avant le ».
5. **La température de conservation.**
6. **Le mode d'emploi** s'il est nécessaire.
7. **Les coordonnées du fabricant**, du conditionneur ou du distributeur.
8. **L'origine et la provenance du produit.**
9. **Identification du lot de fabrication.**
10. **La marque de salubrité ou estampille vétérinaire** : pour les produits d'origine animale (F...CEE).

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2008

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

N° Sujet : 08-82

Coefficient:  
6

Folio  
9 / 18

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

## C.A.P. : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Dominante : **Option A : Produits alimentaires**

Code spécialité :

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

Durée : **1 h 30**

Centre d'écrit .....

Session : **2008**

NOM et Prénoms : .....

( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

## 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 : **2008**

N° de sujet **08-82**

Folio **10 / 18**

### **ANNEXE 1 (À rendre avec la copie)**

#### Tableau des anomalies constatées

Références	Désignations	Anomalies constatées

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 11 / 18

**ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)**

**Lettre de réclamation**

**CRÈMERIE MADELEINE**

12, rue des 2 caps  
62250 Marquise

**Objet :**

**Date :**

Destinataire :

Monsieur,

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

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

I) Les erreurs de quantités

- .....
- .....
- .....

II) Les manquants

- .....
- .....

III) Les ajouts

- .....
- .....

Afin de régulariser rapidement la situation, nous vous demandons de nous expédier les articles manquants et endommagés. Les articles non commandés et endommagés ont été remis au transporteur.

Veuillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

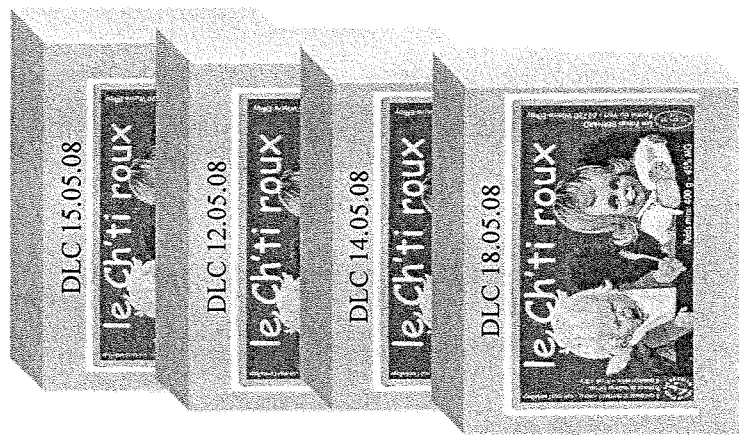
Signature :

Ne rien écrire

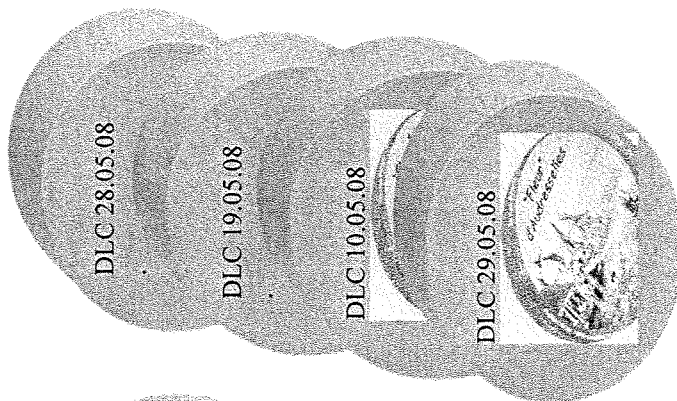
dans la partie barrée

08-82 - Folio 12 / 18

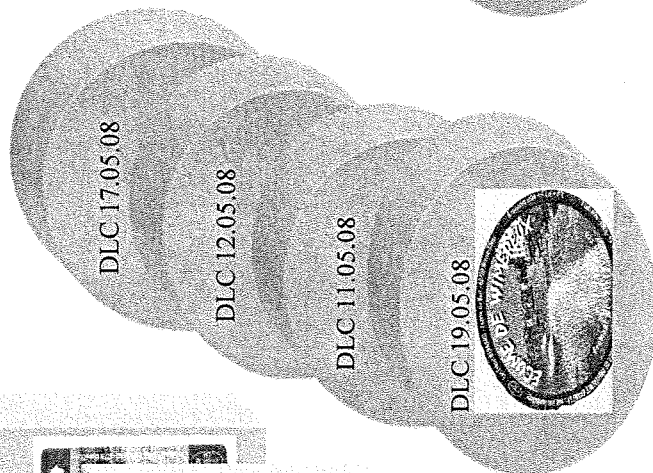
**ANNEXE 3 (À rendre avec la copie)**  
**Le rayon des fromages de Wierre-Effroy avant réassortiment**



Ch'ti roux  
Réf. VX 1 6,15€



Fleur d'Adresselles  
Réf. R0 6 6,15€



Écume de Wimereux  
Réf. OL 9 2,65€



Sablé de Wissant  
Réf. CQ 4 6,15€

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 13 / 18

**ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)**

**Extrait du cahier de démarque**

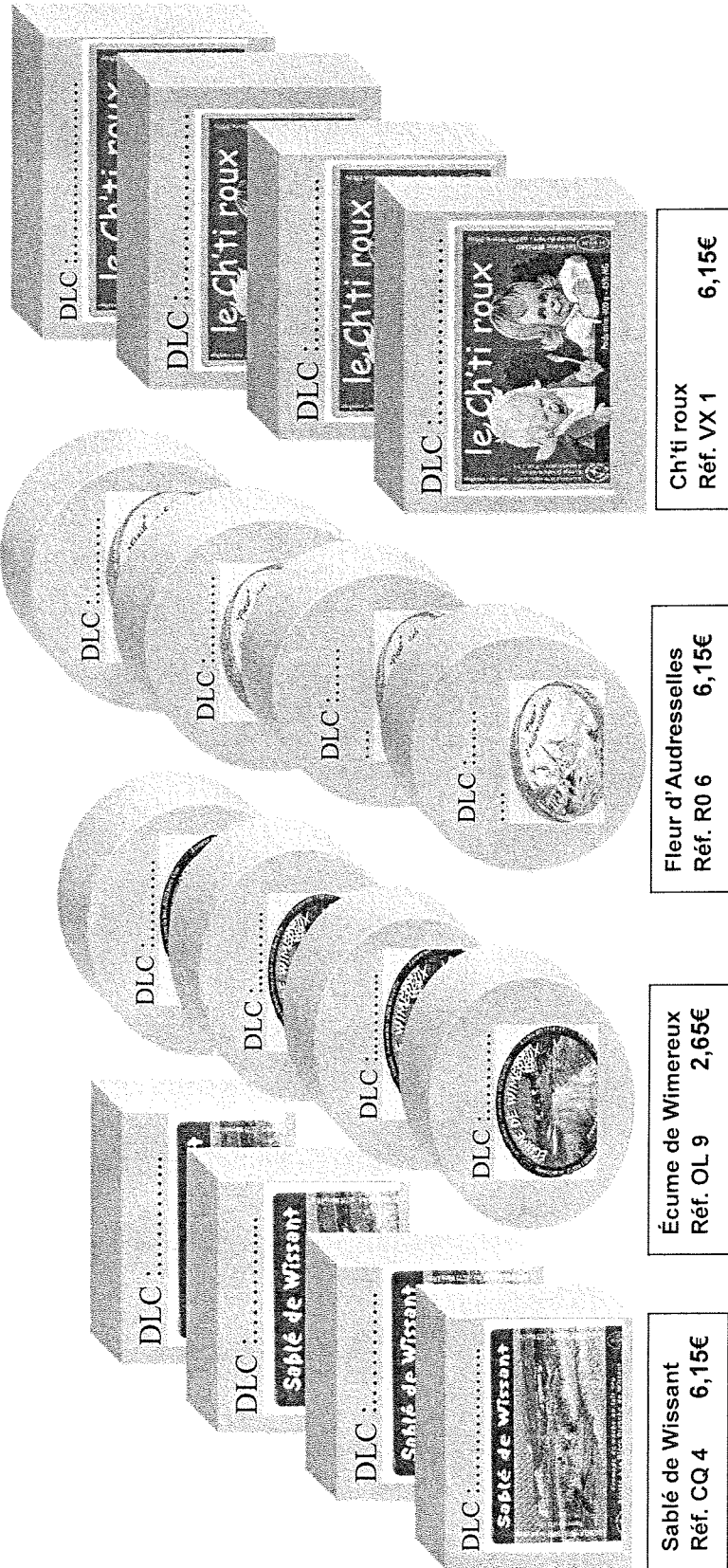
CAHIER DE DÉMARQUE					
Le ...../...../.....					
Référence article	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire	Montant	Motif

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-82 - Folio 14 / 18

**ANNEXE 5 (À rendre avec la copie)**  
**Le rayon fromage après réassortiment**



Marchandise reçue ce jour :

5 Sablé de Wissant : DLC 01.06.08

4 Écume de Wimereux : DLC 30.05.08

10 Ch'ti Roux : DLC 05.06.08

2 Fleur d'Adresselles : DLC 06.06.08

16/18

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 15 / 18

**ANNEXE 6 (À rendre avec la copie)**

**Le Ch'ti Roux**

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES CLIENT

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 16 / 18

### **ANNEXE 7 (À rendre avec la copie)**

1.1 Citez deux contrôles différents à effectuer à la réception des fromages de Wierre Effroy.

.....  
.....

1.2 L'Homme est source de contamination. La législation précise que le personnel doit porter des vêtements propres et adaptés et procéder à un lavage des mains professionnel.

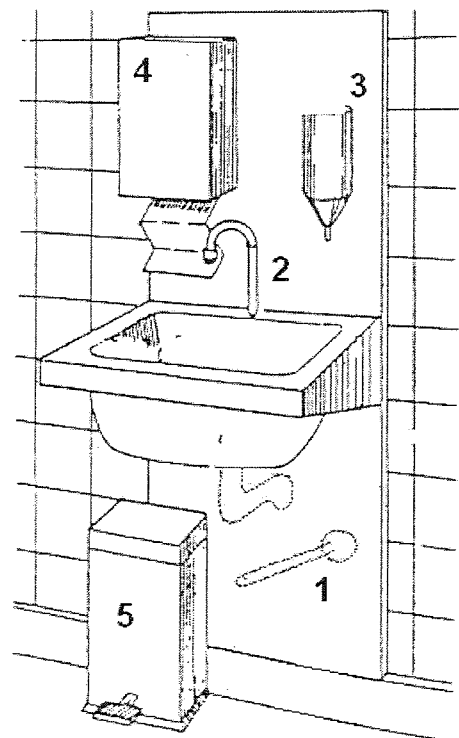
- Citez trois occasions dans votre travail où le lavage des mains est obligatoire.

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

1.3 Le poste de lavage des mains.

Nommez les différents éléments du poste de lavage des mains réglementaire.

1.....  
2.....  
3.....  
4.....  
5.....



16/18



*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 17 / 18

### **ANNEXE 8 (À rendre avec la copie)**

- 2.1 Observez les différentes étiquettes des documents 3 et 4.  
Citez le nom des fromages au lait pasteurisé.

.....  
.....

- 2.2 Faites correspondre, dans le tableau ci-dessous, pour chaque procédé de conservation, les données suivantes :

- La température utilisée : + 120°C, - 18°C, de 0 à 8°C, + 70°C.
- Le numéro correspond à l'action de la température sur la vie des microbes :
  1. les micro-organismes sont tués
  2. les micro-organismes et les spores sont tués
  3. la multiplication des micro-organismes est ralentie
  4. la multiplication des micro-organismes est stoppée.

Procédé de conservation	Température utilisée	Action sur les micro-organismes
Réfrigération		
Pasteurisation		
Surgélation		
Stérilisation		

- 2.3 Entourez la bonne réponse  
Les produits pasteurisés doivent être conservés :

- à - 18°
- à n'importe quelle température
- à + 6°

La date limite de conservation des aliments stérilisés est de :

- 2 ans
- 4 ans
- dépend du produit traité

Le froid positif (+2 à +4°C) agit sur les micro-organismes :

- en les tuant
- en ralentissant leur multiplication
- en arrêtant leur multiplication

- 2.4 L'altération des aliments est souvent due à la prolifération des bactéries.  
Citez 3 critères favorables à la multiplication des bactéries.

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

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-82 - Folio 18 / 18

**ANNEXE 9 (À rendre avec la copie)**

3.1 A l'aide des documents 4 et 5 et de vos connaissances, relevez une information facultative présente sur les différentes étiquettes de fromage.

.....

3.2 La mimolette et le brie sont des produits frais-emballés. Donnez une raison pour laquelle le frais-emballé progresse de façon importante aux rayons des magasins ?

.....

.....

3.3 Vous trouvez les sigles DLC et DLUO. Donnez leur signification.

D..... L..... C.....

D..... L..... U..... O.....

Vous réceptionnez un fromage dont la DLC est dépassée,

Acceptez-vous la commande ? .....

Justifiez votre réponse.

.....

3.4 Vous savez que le fromage apporte des valeurs nutritionnelles intéressantes. Un client vous demande l'intérêt de l'élément minéral représenté en quantité importante dans le fromage.

- Citez cet élément minéral : .....

- Précisez son rôle dans l'organisme humain.

.....

.....