

CORRIGÉ

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.

CORRIGÉ
Première partie

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

Deuxième partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	BARÈME
C 0.1 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	/ 20 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Analyser et expliquer les différents procédés de conservation dans le stockage des aliments.	8	/ 24 points
C 0.5 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	/ 16 points
TOTAL			/ 60 POINTS

NOTE À REPORTER

..... / 20 points

TOTAL GÉNÉRAL

..... / 120 points

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
1 / 6

CORRIGÉ

ANNEXE 1 (12 points)

Références	Désignations	Anomalies constatées
<i>CQ4 (0,5 pt)</i>	<i>Le sablé de Wissant (1 pt)</i>	<i>10 reçus au lieu de 5 (1,5 pt)</i>
<i>R06 (0,5 pt)</i>	<i>La fleur d'Audresselles (1 pt)</i>	<i>3 commandés, 2 reçus (1,5 pt)</i>
<i>AN2 (0,5 pt)</i>	<i>Le fort d'Ambleteuse (1 pt)</i>	<i>2 commandés, non reçu (1,5 pt)</i>
<i>NG8 (0,5 pt)</i>	<i>Le dôme de Boulogne (1 pt)</i>	<i>2 reçus, non commandé (1,5 pt)</i>

Accepter 3 anomalies si : reçu dôme de Boulogne à la place du Fort d'Ambleteuse

ANNEXE 2 (10 points)

CRÈMERIE MADELEINE
12, rue des 2 caps
62250 Marquise

Objet : *erreur dans la livraison (1 pt)*

Date : *09.05.08 (0,5 pt)*

Destinataire :
*Fromagerie Sainte Godeleine
Ferme du vert
62720 Wierre effroy (1 pt)*

Monsieur,

Nous vous confirmons, par le présent courrier, les réserves formulées sur le bon de réception n° 28 en date du *09.05.08 (1,5 pt)*

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

I) Les erreurs de quantités

- *cq4 sablé de Wissant Commandé 5 reçu 10 (1,5 pt)*
- *R06 la fleur d'Audresselles : commandé 3, reçu 2 (1,5 pt)*

II) Les manquants

- *AN2 le fort d'Ambleteuse : commandé 2, non reçu (1,5 pt)*

III) Les ajouts

- *NG8 le dôme de Boulogne : reçu 2, non commandé (1,5 pt)*

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 :

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ** **CORRIGÉ**
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
2 / 6

CORRIGÉ

ANNEXE 3 (5 points)

À barrer :

- Sablé de Wissant : 11.05.08
- Ecume de Wimereux : 11.05.08
12.05.08
- Fleur d'Audresselles : 10.05.08
- Ch'ti roux : 12.05.08

1 point par fromage à barrer

ANNEXE 4 (9 points)

CAHIER DE DÉMARQUE

Le09...../....05...../.....08.....(1 pt)

Référence article	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire	Montant	Motif
Cq4	Sablé de Wissant	1	6.15	6.15	DLC dépassée
OL9	Écume de Wimereux	2	2.65	5.30	DLC dépassée
Ro6	Fleur d'Audresselles	1	6.15	6.15	DLC dépassée
VX1	Ch'ti roux	1	6.15	6.15	DLC dépassée

2 points par ligne correcte

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :
1 h 30

Session
2008

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

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





N° Sujet : 08-82

Coefficient:
6

Folio
3 / 6

CORRIGÉ

ANNEXE 5 (16 points)

<i>Sablé de Wissant</i> DLC : 01.06.08	<i>Écume de Wimereux</i> DLC : 30.05.08	<i>Fleur d'Audresselles</i> DLC : 06.06.08	<i>Ch'ti roux</i> DLC : 05.06.08
<i>Sablé de Wissant</i> DLC : 28.05.08	<i>Écume de Wimereux</i> DLC : 30.05.08	<i>Fleur d'Audresselles</i> DLC : 29.05.08	<i>Ch'ti roux</i> DLC : 18.05.08
<i>Sablé de Wissant</i> DLC : 18.05.08	<i>Écume de Wimereux</i> DLC : 19.05.08	<i>Fleur d'Audresselles</i> DLC : 28.05.08	<i>Ch'ti roux</i> DLC : 15.05.08
 6.15 € DLC : 15.05.08	 2.65 € DLC : 17.05.08	 6.15 € DLC : 19.05.08	 6.15 € DLC : 14.05.08

1 point par DLC correcte

ANNEXE 6 (8 points)

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES CLIENT
<i>Fromage au lait cru des vaches du village</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>qualité des matières premières utilisées</i> - <i>qualités gustatives du fromage</i> - <i>traçabilité</i> -
<i>Possibilité de le manger cru avec du pain de campagne ou en raclette</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>différentes façons de le cuisiner (confort)</i> - <i>originalité d'une raclette au ch'ti roux</i> - <i>goût</i> -
<i>Produit naturel</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>terroir</i> - <i>garantit un produit sain</i> -

Toute réponse logique sera acceptée 2 points par caractéristique et 2 points par avantage.

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :

Session

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

1 h 30

2008

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

N° Sujet : 08-82

Coefficient:
6

Folio
4 / 6

CORRIGÉ

ANNEXE 7 (20 points)

1.1 (4 points)

- D. L. C.
- Température des produits
- Autre réponse acceptée : - état des emballages
- quantité de fromages reçus.....

1.2 (6 points)

- A chaque reprise du travail
- Avant tout contact direct avec les aliments
- Après chaque passage aux toilettes
- Après avoir manipulé des denrées souillées ou denrées à risques
- Après avoir toussé, fumé, s'être mouché...

1.3 (10 points)

- 1 – commande (non manuelle) au genou
- 2 – arrivée d'eau
- 3 – distributeur de savon antiseptique
- 4 – distributeur de papier jetable
- 5 – poubelle

ANNEXE 8 (24 points)

2.1 (4 points)

- Mimolette
- Brie

2.2 (8 points) (1 pt par bonne réponse)

Procédé de conservation	Température utilisée	Action sur les micro-organismes
Réfrigération	0 à 8°C	3
Pasteurisation	+70°C	1
Surgélation	-18°C	4
Stérilisation	+120°C	2

2.3 (6 points)

Les produits pasteurisés doivent être conservés :

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

La date limite de conservation des aliments stérilisés est de :

- 2 ans
- 4 ans
- X dépend du produit traité**

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

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

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

CORRIGÉ

Durée :
1 h 30

Session
2008

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

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

N° Sujet : 08-82

Coefficient:
6

Folio
5 / 6

CORRIGÉ

2.4 (6 points)

- Humidité
- Présence d'éléments nutritifs
- Températures ambiantes

ANNEXE 9 (16 points)

3.1 (2 points)

- Code barre
- Valeur nutritionnelle

3.2 (4 points)

- Rapidité des courses (libre service)
- Sécurité du produit (filmé)
- Etiquetage complet
- Poids variable

3.3 (2 points) (2 X 1 point)

Date Limite de Consommation
Date Limite d'Utilisation Optimale

Vous réceptionnez un fromage dont la DLC est dépassée, acceptez-vous la commande ? (1 point)
non

Justifiez votre réponse. (1 point)
Le produit est impropre à la consommation. Il doit être jeté

3.4 6 points

- Citez cet élément minéral : (3 points)
calcium
- Précisez son rôle dans l'organisme humain. (3 points)
Constitution et renforcement du squelette et des dents

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :
1 h 30

Session
2008

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

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

N° Sujet : 08-82

Coefficient:
6

Folio
6 / 6