

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.

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			Coefficient: 6	Folio 1 / 18
			N° Sujet : 08-82	

Le candidat doit inscrire
ici - 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 SPÉCIALISÉDominante : **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
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification des produits	- Contrôler une livraison et relever les anomalies	1	10	/ 12 points
	- Compléter une lettre de réserves	2	11	/ 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	12 14	/ 5 points / 16 points
	- Enregistrer la démarque	4	13	/ 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	15	/ 8 points
TOTAL				/ 60 POINTS

Deuxième partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	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	16	/ 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	17	/ 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	18	/ 16 points
TOTAL				/ 60 POINTS

NOTE À REPORTER

..... / 20 points

TOTAL GÉNÉRAL

..... / 120 points

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

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

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.

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
7 / 18

DOCUMENT 4 : Étiquettes de fromages

MIMOLETTE AFFINÉE EN FLANDRES FRANÇAISES

CESAR LOSFELD

depuis 1871

NET WT 3.524 kg

FRANCIS KG 11.9307

BR7330

EMBALLAGE 1 kg

LOT: 503

FR 15.1107

€ / Kg

NEE DANS
DES CAVES

MIMOLETTE JEUNE FRANÇAISE

Importé par: LOSFELD S.A.S. 59100 ROUBAIX

COLOMBANI E1506

FR 15 512 70

FRANZ. WEICKKÄSE

Ma Crémère

BRIE

au lait pasteurisé

32 % M.G. dans le produit fini

32 % Fett. absolut

60 % M.G. Extrait sec

60 % Fett i. Tr.

FABRIQUE EN PAYS DE LOIRE - 44V - PARLVA 84150 ANGENIS - FRANCE

FR 4-032 (067) CFE

MIMOLETTE

CESAR LOSFELD

40% MATIÈRES GRASSES

FRANÇAISE

JEUNE

2 MOIS

Les Frères BERNARD - Ferme du Vert - 87720 Marec'h - France

"Fleur" d'Audresselles

Au sel de Guérande

FR 15 512 70

FR 15 512 70

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