

L' ANONYMAT
RESERVE A

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

CRÉMERIE 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.

Veillez agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

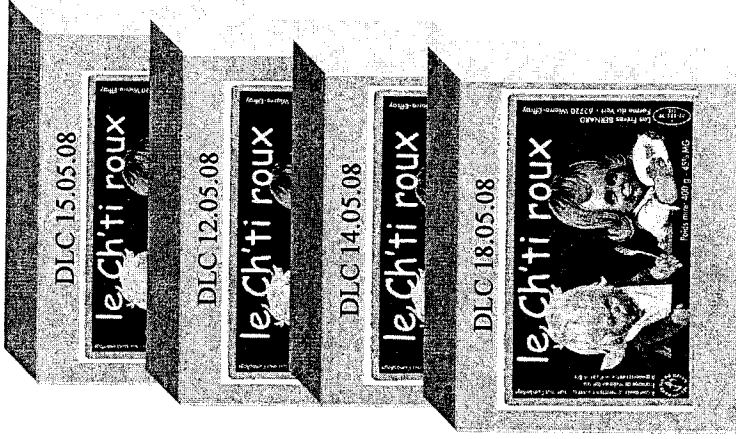
Signature :

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

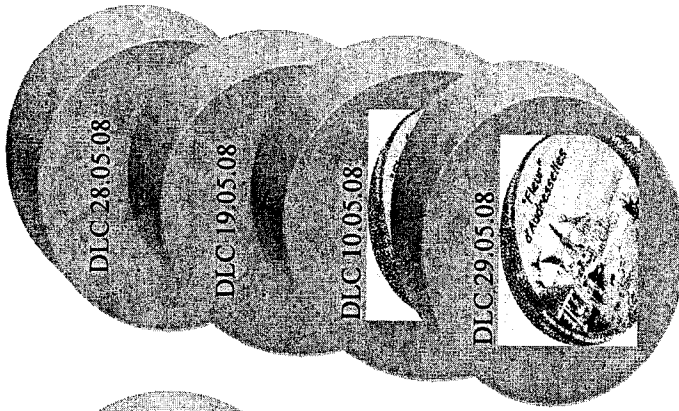
Ne rien écrire

dans la partie barrée

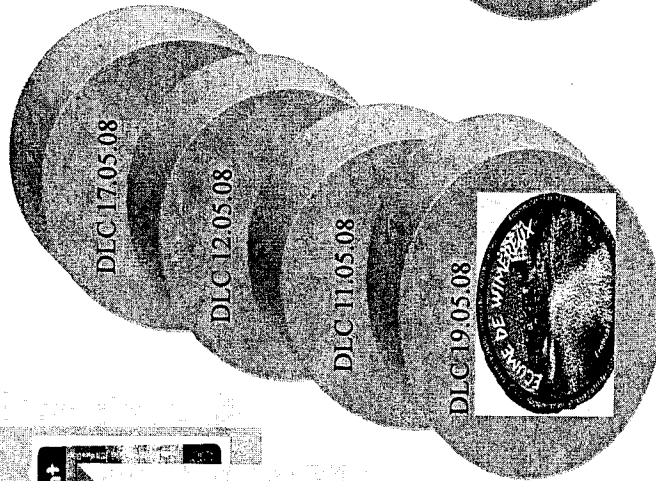
08-82 - Folio 12 / 18



Ch'ti roux
 Réf. VX 1 6,15€



Fleur d'Audresselles
 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

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.

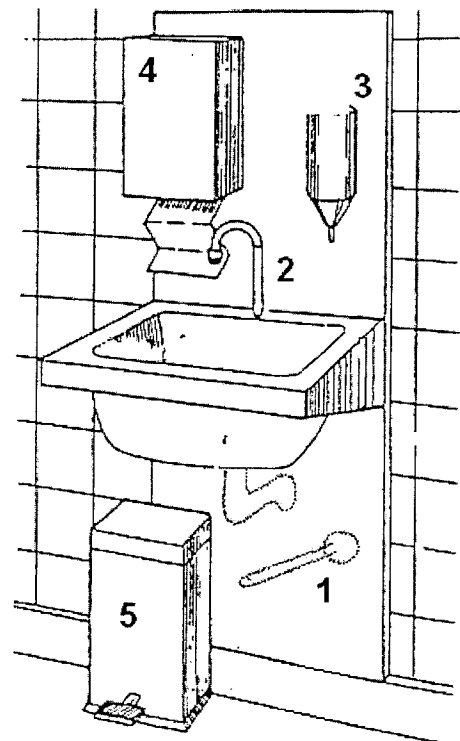
- Citez trois occasions dans votre travail où le lavage des mains est obligatoire.

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

1.3 Le poste de lavage des mains.

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

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



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
<i>Réfrigération</i>		
<i>Pasteurisation</i>		
<i>Surgélation</i>		
<i>Stérilisation</i>		

- 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.

.....

.....