

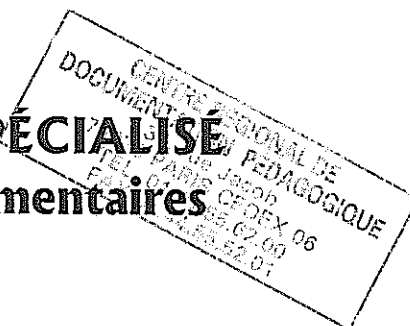


SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Paris pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement  
professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**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 2009**

Ce sujet comporte 19 pages numérotées de 1/19 à 19/19.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Aucun document n'est autorisé.

A l'issue de l'épreuve, joindre à la copie d'examen la page 2/19 du sujet  
et les annexes à rendre (pages 12/19 à 19/19) 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 : 1 h 30	Session 2009
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient: 6	Folio 1 / 19
			N° Sujet : 08-83	

**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 : **2009**

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 : **2009**N° de sujet **08-83**Folio **2 / 19****Première partie**

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGE	BARÈME
<b>C 1.1.1</b> Aider à la réception des produits et à la vérification des produits.	- Contrôler une livraison et relever les anomalies.	1	12	/ 20 points
<b>C 2.2.4</b> Participer aux commandes de renouvellement des produits.	- Déterminer les quantités à commander.	2	12	/ 12 points
<b>C 2.1.3</b> Relever les caractéristiques produits, les relier aux arguments de vente.	- Citer les caractéristiques et les avantages d'un produit.	3	13	/ 12 points
<b>C 2.1.2</b> Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires.	- Identifier des légumes, les situer dans leur famille d'appartenance.	4	13	/ 16 points
<b>TOTAL</b>				<b>/ 60 points</b>

**Deuxième partie**

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGE	BARÈME
<b>C 0.4</b> Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires.	- Ranger des produits alimentaires dans le respect de leur conservation.	5	14	/ 20 points
	- Maintenir les produits frais ou fabriqués en état de vente.	6	15	/ 8 points
<b>C 0.5</b> Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation, à la vente, à la présentation et conditionnement des produits alimentaires.	- Choisir le conditionnement et l'emballage à utiliser pour une livraison de produits alimentaires.	7	16	/ 8 points
	- Décoder les mentions présentes sur une étiquette de produit alimentaire.	8	17	/ 8 points
	- Différencier DLC et DLUO	8	18	/ 6 points
<b>C 0.2</b> Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection.	- Indiquer la signification des signes de qualité d'un produit alimentaire.	9	19	/ 2 points
	- Décoder les informations apportées par une étiquette de produit d'entretien.	10	19	/ 8 points
<b>TOTAL</b>				<b>/ 60 points</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>				<b>...../ 120 points</b>

# NATURABIO

Vous venez d'être embauché(e) dans le magasin « **NATURABIO** », situé 20 avenue de la République à Lambersart.

M. DUPLOT, responsable du point de vente, vend essentiellement des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

Il fait partie de l'association des commerçants du quartier qui organise, depuis deux ans, une semaine du développement durable. Cette année, elle se déroulera du 1<sup>er</sup> au 6 juin 2009. À cette occasion, M. DUPLOT souhaite présenter de nouveaux produits, issus du commerce équitable.

Il vous demande de l'aider à préparer cette manifestation et vous confie différentes tâches pour cette journée du 27 mai 2009.

## PREMIERE PARTIE

Afin de vous familiariser avec les produits, M. DUPLOT vous demande de l'aider à la réception des produits livrés ce jour, en provenance du fournisseur HERBOT, grossiste en produits alimentaires.

### TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Vérifiez la livraison à l'aide du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**document 2**). Reportez les éventuelles anomalies sur la grille de contrôle de l'**annexe 1**.

M. DUPLOT souhaite organiser une dégustation de café du fabricant Méo. En vue de cette opération, il doit effectuer une commande exceptionnelle. Il vous sollicite pour préparer ce travail.

### TRAVAIL À FAIRE :

- 2 - Calculez les ventes moyennes à l'aide des consignes (**document 3**) ainsi que l'extrait de cadencier (**document 4**) : complétez l'**annexe 2**.
- 3 - Déterminez les quantités à commander en respectant les consignes de M. DUPLOT : complétez l'**annexe 2**.

M. DUPLOT profitera de la semaine du développement durable pour mettre en vente un pain biologique, élaboré par M. LOISEL, un boulanger soucieux de proposer des produits de grande qualité, fabriqués dans le respect de l'environnement. Il vous demande de prendre connaissance d'un texte (rédigé pour la clientèle) présentant le produit, **document 5**.

### TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Relevez deux caractéristiques de ce pain à l'aide du **document 5** et formulez deux avantages correspondant à ces caractéristiques : complétez l'**annexe 3**.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
6

Folio  
3 / 19

Au cours de cette semaine, M. DUPLOT présentera à la clientèle des légumes primeurs biologiques de producteurs locaux. Il souhaite tester vos connaissances en la matière. Il vous montre le panier du **document 6**.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 5 - Identifiez chaque légume du **document 6** et retrouvez sa famille d'appartenance : complétez le tableau de l'**annexe 4**.

**DEUXIÈME PARTIE**

À votre arrivée à 07h30, Monsieur DUPLOT vous demande de ranger rapidement certains articles dans leurs rayons respectifs.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 1 - Complétez l'**annexe 5** en indiquant pour chaque produit proposé, sa place réglementaire dans le magasin et son procédé de conservation.

Vers 08h00, Monsieur DUPLOT vous demande de participer à la réception de produits en provenance directe d'une coopérative réunissant plusieurs fermes biologiques de la région. Vous réceptionnez ainsi plusieurs colis de fruits, légumes et produits laitiers.

Après avoir terminé le réassort des linéaires réfrigérés et des étals, Monsieur DUPLOT vous demande d'aller ranger l'excédent des produits dans l'unique chambre froide du magasin qui est réglée sur + 2°C.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 2 - Lisez les **documents 7 et 8** puis complétez l'**annexe 6**.

Ayant souci d'augmenter sa clientèle et de la fidéliser, Monsieur DUPLOT a mis en place un service de livraison à domicile gratuit auprès des personnes à mobilité réduite.

Madame MATISSE, 82 ans, a commandé la liste suivante :

- 4 bananes
- 1 litre de lait U.H.T.
- 2 poireaux
- 1 demi-livre de beurre doux
- 1 boîte d'épinards surgelés
- 100g d'emmental râpé
- 1 bocal d'asperges vertes
- 1 paquet de café moulu

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
6

Folio  
4 / 19

Monsieur DUPLOT vous demande de préparer la livraison de Madame MATISSE en utilisant le matériel mis à disposition pour le transport des produits alimentaires. **La température à l'extérieur du magasin avoisine les +30°C.**

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 3 - Complétez l'**annexe 7**.

Vous accompagnez le commis lors de la livraison au domicile de Madame MATISSE. Celle-ci vous interroge au sujet des informations présentes sur le paquet de café.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 4 - Indiquez sur l'**annexe 8**, les différentes mentions présentes sur l'étiquette du café moulu et expliquez l'importance du numéro de lot présent sur le produit.
- 5 - Différenciez DLC et DLUO.
- 6 - Définissez les signes de qualité présents sur le paquet de café moulu en complétant l'**annexe 9**.

En fin de journée, Monsieur DUPLOT remarque d'importantes traces de cirage de chaussures noires près de l'entrée et derrière le poste caisse. Il vous demande de nettoyer le sol en utilisant le produit du **document 9**

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 7 - Répondez aux questions de l'**annexe 10**, en utilisant les informations apportées par le **document 9** et vos connaissances.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
**1 h 30**

Session  
**2009**

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

N° Sujet : **08-83**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**5 / 19**

# DOCUMENT 1 : Bon de Commande

NATURABIO  
20 avenue de la République  
59130 Lambersart  
Tel : 03.20.65.45.32

**BON de COMMANDE N°78**

Date : 19 mai 2009

Société HERBOT  
8 rue Lamartine  
BP 13  
59800 LILLE  
Tel : 03 20 85 00 96  
Télécopie : 03 20 85 08 26

Référence	Désignation	U.C	Quantité	PUHT
C123	Chocolat au lait bio équitable, 100g, CEMOI	12	3	
C127	Chocolat noir bio équitable, 100g, CEMOI	12	3	
C132	Chocolat aux noisettes équitable, 100g, CEMOI	12	4	
C125	Chocolat noix de pécan équitable, 100g, CEMOI	12	3	
S132	Sucre roux de canne en poudre 500g ALTER ECO	10	1	
S129	Sucre blanc de canne en poudre 500g ALTER ECO	10	1	
JF138	Jus d'ananas, 75cl, ALTER ECO	6	3	
JF130	Jus tropical, 75cl, ALTER ECO	6	3	
JF134	Jus de goyave, 75cl, ALTER ECO	6	3	

U.C : unité de commande.

**C.A.P.**

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
**1 h 30**

Session  
**2009**

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
**6**

Folio  
**6 / 19**

## DOCUMENT 2 : Bon de Livraison

Société HERBOT  
8 rue Lamartine  
BP 13  
59800 LILLE  
Tél. : 03 20 85 00 96  
Télécopie : 03 20 85 08 26

NATURABIO  
20 avenue de la République  
59130 Lambersart  
Tél. : 03.20.65.45.32

Commande n°78

Du 19 mai 2009

Expédition par : Route Transport Richmond

BON de Livraison n°45 du 27 mai 2009

Ville de départ : Lille

Référence	Désignation	U.C	Quantité
JF130	Jus tropical, 75cl, ALTER ECO	6	3
JF139	Jus de mangue, 75cl, ALTER ECO	6	3
JF138	Jus d'ananas, 75cl, ALTER ECO	6	3
C123	Chocolat au lait bio équitable, 100g, CEMOI	12	2
C127	Chocolat noir bio équitable, 100g, CEMOI	12	3
C132	Chocolat aux noisettes équitable, 100g, CEMOI	12	4
C125	Chocolat noix de pécan équitable, 100g, CEMOI	12	3
S129	Sucre blanc de canne en poudre 500g ALTER ECO	10	1
Pris livraison le		Observations	
Signature :			

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
6

Folio  
7 / 19



### DOCUMENT 3 : Note de M. DUPLOT

Les quantités à commander correspondent à la moyenne des ventes des trois premières semaines de mai.  
En raison de la période promotionnelle, vous doublerez ces quantités.  
Attention, il faut commander des cartons complets.

### DOCUMENT 4 : Extrait du cadencier de mai pour le café Méo

FOURNISSEUR 0015 Société Méo Lille													
DESIGNATION	Nombre d'unités par carton	Semaine 18 du 27/04 au 02/05				Semaine 19 du 04/05 au 09/05				Semaine 20 du 11/05 au 16/05			
		S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V
Ca213 Café Méo Costa Rica équitable 250g	12	16	12	12	26	2	24	24	22	4	24	24	24
Ca217 Café Méo Pérou équitable 250g	12	15	24	24	29	10	36	36	34	12	24	24	27
Ca231 Café Méo doux équitable 500g	8	10	16	16	20	6	16	16	17	5	16	16	11

S : stock de début de période  
L : quantité livrée

C : quantité commandée  
V : ventes de la semaine

Le cadencier est tenu en unité de vente consommateur

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

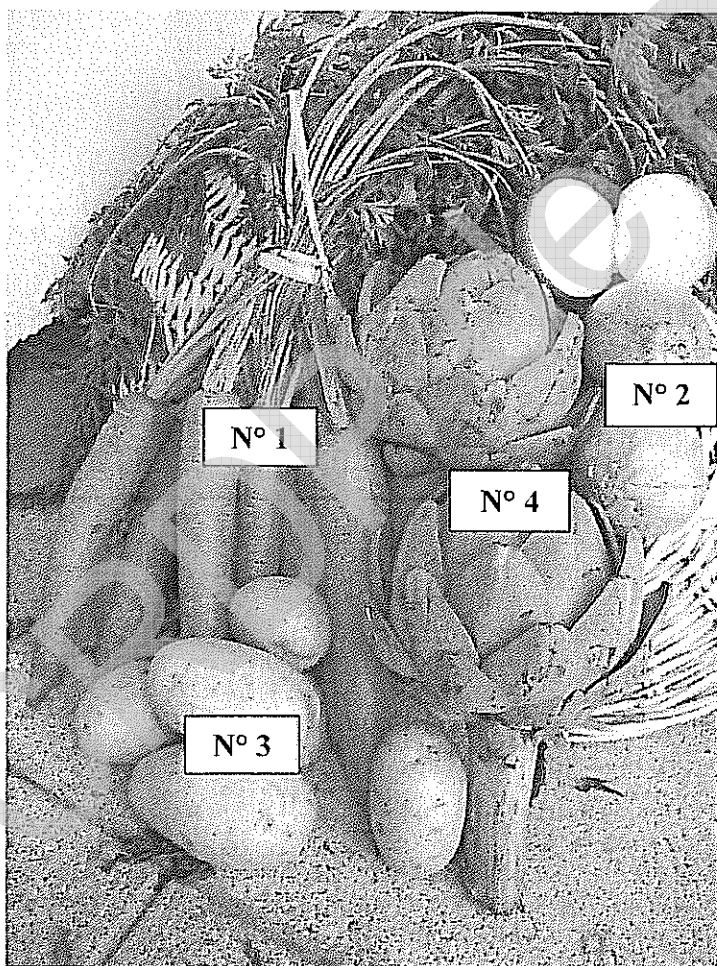
Coefficient:  
6

Folio  
8 / 19

## DOCUMENT 5 : Le pain biologique de M. LOISEL

*Toujours soucieux de proposer des produits sains et de qualité, M.LOISEL, jeune boulanger de Templeuve, a créé « le pavé bio ». Élaboré à partir d'une farine issue de blés de culture biologique, sans aucun produit de synthèse, ce pain est d'une grande qualité gustative. La fabrication du pavé bio dure plus de 6 heures. À l'issue du pétrissage, la division et le façonnage des pâtons s'effectuent à la main. Il est cuit plus d'une heure dans un four à bois. Sa qualité boulangère lui confère une durée de conservation incomparable.*

## DOCUMENT 6 : Panier de légumes primeurs



C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
6

Folio  
9 / 19

## DOCUMENT 7 : Températures de conservation de quelques produits alimentaires

### La commercialisation et le service :

Tous les produits doivent être conservés à bonne température jusqu'à leur consommation et tout au long de la chaîne de distribution.

PRODUITS	TEMPERATURE
Glaces, crèmes glacées, sorbets et aliments surgelés.	-18 °C
Viandes froides, pâtes farcies, sandwiches, salades composées, abats, volailles, lait cru, fromages découpés ou râpés préemballés, produits décongelés...	+4 °C maximum
Produits laitiers frais, beurres et matières grasses, desserts non stables à base de substituts du lait.	+8 °C maximum
Saucisson, jambon sec entier, œufs.	Température ambiante

« La solution : respect de la chaîne du froid.htm »

## DOCUMENT 8 : Blessures dues au froid sur des fruits et légumes

Si certains fruits et légumes supportent un stockage en froid positif, leur permettant de freiner leur mûrissement et d'augmenter alors leur temps de conservation, d'autres par contre, sont **susceptibles de blessures dues au froid quand on les refroidit trop** ! Une blessure due au froid réduit la qualité du produit et diminue sa durée de conservation. Le tableau ci-dessous indique quelques exemples de symptômes de blessures dues au froid pour une variété de produits.

Produit	Température la plus basse tolérée (°C)	Symptômes de blessures si entreposés à des températures trop froides.
Aubergines	+ 7	Noircissement des graines ; pourriture ; brunissures.
Citrons	+ 11-13	Piqûres ; taches sur membrane ; taches rouges.
Cantaloups	+ 2-5	Piqûres ; pourriture en surface.
Concombres	+ 7	Piqûres ; taches d'eau ; pourriture.
Haricots verts	+ 7	Piqûres ; roussissement.
Pastèques	+ 4-5	Piqûres ; goût désagréable.
Poivrons	+ 7	Piqûres, noircissement des graines ; pourriture.
Tomates	+ 7-10	Saturation en eau ; ramollissement ; pourriture ; noircissement des graines.

Source : Harderburg, R.E. , A.E. Watada, et C.Y. Wang 1986. « Le stockage commercial des fruits, légumes fleurs et stocks de pépinières » USDA, Agricultural Handbook N°66.

**C.A.P.**

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

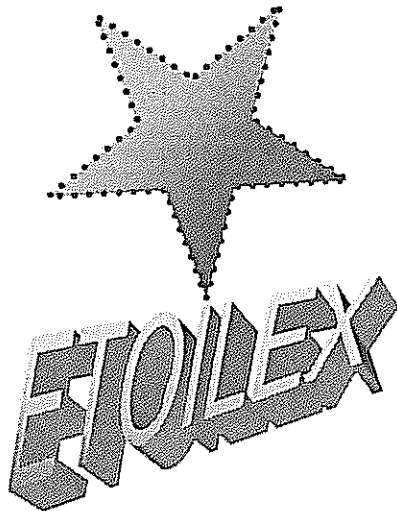
Coefficient:  
6

Folio  
10 / 19

# DÉCAPANT SURACTIF N° 4

*sols plastiques, carrelages,  
marbres, pierres naturelles,  
tomettes, ardoises, ciment.*

*Élimine les couches  
de cires émulsions.  
Dégraisse les sols.*

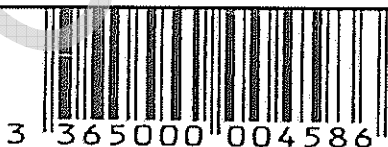


**PRÉCAUTIONS :** Irritant pour les yeux et la Peau. Conserver hors de la portée des enfants. Éviter le contact avec les yeux. En cas de contact avec les yeux, laver abondamment et immédiatement



avec de l'eau et consulter un spécialiste. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette. Porter des gants appropriés.

N° vert : 0820.01.02.03  
Fabriqué en France  
S.A. NETTOYAX  
59213 SAINT-MARTIN SUR ÉCAILLON



## MODE D'EMPLOI



- ☞ Diluer 1 L de décapant pour 3 L d'eau froide ou tiède. Pour les cas difficiles, réduire la dilution à 1 L pour 2 L d'eau.
- ☞ Étendre la solution avec un balai-éponge ou une serpillère, en mouillant bien le sol.
- ☞ Laisser agir 15 minutes environ.
- ☞ Ramasser les résidus avec une raclette, une serpillère humide ou un balai-éponge.
- ☞ Bien rincer deux fois à l'eau claire.
- ☞ Laisser sécher complètement le sol avant toute application de produit de protection.

### RECOMMANDATIONS :

- ☞ Ne pas appliquer sur parquet ciré : utiliser le décapant cire ÉTOILEX.
- ☞ Sur parquet vitrifié protégé par une émulsion, faire un essai préalable.
- ☞ Pour protéger efficacement votre sol, appliquer après le décapage, la solution ÉTOILEX protection.

### CARACTÉRISTIQUES:

- ☞ Peut être utilisé pour lessiver un mur avant mise en peinture.

**ÉTOILEX**

e1L

HS 109 c

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ  
Option A : Produits alimentaires Code Spécialité :

Durée :  
1 h 30

Session  
2009

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

N° Sujet : 08-83

Coefficient:  
6

Folio  
11 / 19

RESERVE A L' ANONYMAT

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

Durée : 1 h 30

Centre d'écrit .....

Session : 2009

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 : 2009

N° de sujet 08-83

Folio 12 / 19

**ANNEXE 1 (À rendre avec la copie)****Grille de contrôle de réception**

Références	Désignations	Anomalies constatées

**ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)****Ventes moyennes et quantités à commander**

Références	Ventes moyennes	Quantités à commander

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-83 - Folio 13 / 19

**ANNEXE 3 (À rendre avec la copie)**

**Caractéristiques et avantages clients**

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES CLIENT

**ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)**

**Identification et classification des légumes**

Numéro	Famille d'appartenance	Nom
	Racine	
	Fleur	
	Bulbe	
	Tubercule	

Ne rien écrire





dans la partie barrée

08-83 - Folio 14 / 19

**ANNEXE 5 (À rendre avec la copie)**  
**Rangement des produits alimentaires**

Complétez le tableau en indiquant pour chacun des produits proposés :

- le rayon le mieux approprié pour sa conservation,
- le procédé de conservation de chaque produit.

Les produits à ranger	Les rayons proposés : -épicerie -linéaire réfrigéré -tombeau de congélation	Le procédé de conservation du produit.
<b>Exemple :</b> <b>Sachet de spaghetti</b>	<b>Épicerie</b>	<b>Déshydratation</b>
 Litre de lait pasteurisé		
 Litre de lait U.H.T.		
 Café lyophilisé		
Bocal de cornichons		
 Pot'jevleesch appertisé		

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-83 - Folio 15 / 19

## **ANNEXE 6 (À rendre avec la copie)**

### **Le stockage de produits**

Vous stockez en vrac dans la chambre froide qui est réglée sur **+2°C**, les produits suivants :

- 2 caisses de citrons
- 3 caisses de pommes
- 2 caisses de poireaux
- 1 caisse de haricots verts
- 2 caisses de tomates cerise
- 30 camemberts au lait cru
- 30 demi-livres de beurre doux
- 10 tresses d'ail fumé

Indiquez dans le tableau ci-dessous, 4 erreurs dans le stockage des produits, réalisé dans la chambre froide, en utilisant les **documents 7 et 8** ainsi que vos connaissances.

Justifiez vos réponses en décrivant les altérations pouvant apparaître sur les produits.

<b>ERREURS</b>	<b>PRODUITS</b>	<b>ALTÉRATIONS POSSIBLES</b>
Erreur 1		
Erreur 2		
Erreur 3		
Erreur 4		



Ne rien écrire

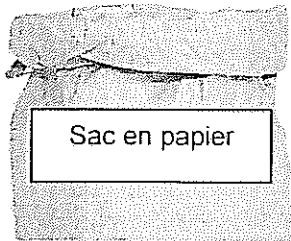
dans la partie barrée

08-83 - Folio 16 / 19

## ANNEXE 7 (À rendre avec la copie)

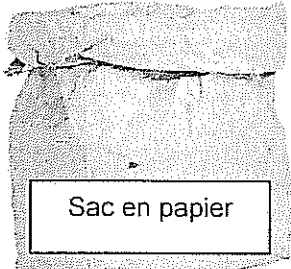
### Préparation de la livraison de Madame MATISSE

Cochez chaque matériel utilisé pour emballer les courses de Madame Matisse et indiquez à côté de chacun, les produits que vous y rangez pour le transport jusqu'au domicile de la cliente.



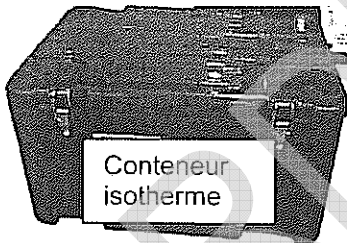
Sac en papier

Les produits rangés :



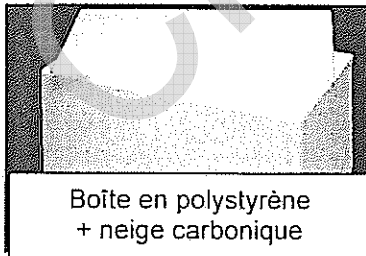
Sac en papier

Les produits rangés :



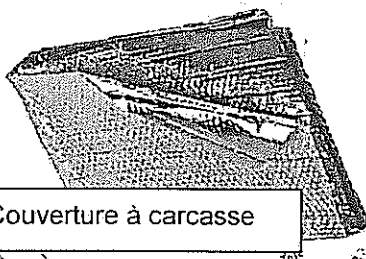
Conteneur  
isotherme

Les produits rangés :



Boîte en polystyrène  
+ neige carbonique

Les produits rangés :



Couverture à carcasse

Les produits protégés :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-83 - Folio 17 / 19

## ANNEXE 8 (À rendre avec la copie)

### Étiquette du café moulu

1) Indiquez la signification des mentions fléchées ci-dessous :

The image shows a coffee label for 'NATURABIO'. The label features the brand name 'NATURABIO' in a stylized font at the top. Below it, the text 'CAFÉ MOULU PUR ARABICA' is displayed. The central part of the label shows a photograph of coffee beans and grounds. At the bottom left, there is a 'CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE' logo and the text 'Poids net: 250g e'. In the center bottom, it says 'Qualité garantie'. At the bottom right, there is a 'MAX HAVELAAR' logo with the text 'Garanti Commerce Equitable'. A separate box at the bottom right contains the date '17 AOÛT 2009', the lot number 'L: 7339BG07 15:18', a barcode, and the number '3 257980 631435'. Arrows point from the text '1) Indiquez la signification des mentions fléchées ci-dessous :' to various elements on the label: the 'NATURABIO' logo, the 'CAFÉ MOULU PUR ARABICA' text, the 'CERTIFIÉ AB' logo, the '250g e' weight, the 'Qualité garantie' text, the 'MAX HAVELAAR' logo, the date '17 AOÛT 2009', the lot number 'L: 7339BG07 15:18', and the barcode.

**NATURABIO**

CAFÉ MOULU  
PUR ARABICA

CERTIFIÉ  
**AB**  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
Poids net: 250g e

Qualité garantie

MAX HAVELAAR  
Garanti  
Commerce  
Equitable

17 AOÛT 2009  
L: 7339BG07  
15:18

3 257980 631435

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

08-83 - Folio 18 / 19

2) Expliquez le rôle d'un numéro de lot sur un produit alimentaire :

.....

.....

.....

.....

3) Indiquez la signification de DLC et DLUO :

- D.L.C. = .....
- D.L.U.O. = .....

4) Citez un point commun et une différence existant entre une DLC et une DLUO.

Point commun : .....

Différence : .....

CRDPR de Paris

### ANNEXE 9 (À rendre avec la copie)

#### Signes de qualité

Reliez par une flèche, chaque signe de qualité à sa définition.



Ce signe officiel garantit qu'un produit alimentaire est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit les produits chimiques de synthèse ainsi que les OGM et respecte le bien-être des animaux. Il s'inscrit donc dans une démarche globale de respect des équilibres naturels et de l'environnement. Les produits transformés doivent eux-mêmes être composés d'au moins 95% d'ingrédients d'origine biologique. Désormais, on trouve presque tout en bio ! Dans notre région, la production biologique est bien développée ; elle reflète souvent les spécificités régionales : fruits et légumes, bières, produits laitiers, jus de fruits, potages...



Ce signe garantit la qualité supérieure d'un produit alimentaire ou agricole. Elle est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit aboutissant à une qualité gustative supérieure.



Ce label de commerce équitable garantit que le produit a été acheté à un prix "correct" aux producteurs et produit dans des conditions respectueuses des droits de l'Homme et de l'environnement. Tous les acteurs de la filière sont agréés et contrôlés par des organismes indépendants. Les principaux produits concernés sont le café, le thé, le chocolat, le jus d'orange, le sucre, le riz, les bananes... D'autres filières sont actuellement à l'étude.



Ce signe indique que le produit vient d'un lieu déterminé. Le lien entre la typicité du produit et son origine n'est que partiel. Quelques exemples : Espagne : asperges de Navarre ; Allemagne : Lübecker Marzipan (pâtisserie)...



Ce logo atteste que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières strictement contrôlées. C'est donc la garantie d'une qualité régulière du produit.



### ANNEXE 10 (À rendre avec la copie)

#### Le décapant

Répondez aux questions en vous aidant du document 9 et de vos connaissances :

1. Indiquez la signification du pictogramme situé dans les précautions :

.....

2. Indiquez une précaution préventive à respecter lors de l'utilisation de ce produit.

.....

3. Citez les 3 facteurs ou paramètres du cercle de Sinner à respecter et représentés sur l'étiquette du décapant. :

➤ .....

➤ .....

➤ .....

4. Définissez un décapant

.....