

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

CORRIGÉ

Première partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits, à la vérification des produits	- Relever et reporter les anomalies	1/ 18 points
C 2.3.1 Réaliser des comptages de produits et saisir les quantités	- Compléter des fiches de stock	2/ 14 points
C 2.1.3 Relever les caractéristiques produits, les relier aux arguments de vente	- Identifier les caractéristiques du produit et présenter des avantages clients	3/ 18 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur	- Réaliser une affiche promotionnelle	4/ 10 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 de conservation applicables au produit	- Préciser le protocole du lavage des mains	5	/ 8 points
	- Indiquer le comportement adapté face à diverses situations	6	/ 5 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Expliquer la chaîne du froid - Citer les effets de la température sur la reproduction bactérienne - Indiquer la conduite à tenir en cas de rupture de la chaîne du froid	7	/ 12 points
C 0.2 Appliquer les méthodes de nettoyage et de désinfection	- Utiliser un produit d'entretien à bon escient - Expliquer les termes définis « bactéricide » et « désinfectant » - Citer les quatre facteurs du cercle de Sinner	8	/ 15 points
C 0.5 Mettre en œuvre les procédures relatives à la préparation à la vente, à la présentation et conditionnement des produits alimentaires	- Citer les apports nutritionnels du veau	9	/ 12 points
	- Déchiffrer une étiquette	10	/ 8 points
TOTAL		/ 60 points
TOTAL GÉNÉRAL		/ 120 pts

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 : 08-84

Coefficient:
6

Folio
1 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 3 (18 points)

Les caractéristiques du veau	Les avantages pour Le client
- Se conserve 2 à 3 Jours au réfrigérateur entre 2°C et 4°C. (3 points)	Possibilité de conserver le produit quelques jours (3 points).
-Viande tendre et goûteuse (3 points)	Qualités gustatives (3points)
- Doit être saisie au feu vif ensuite à feu doux. (3 points) <i>Autres réponses possibles : faible teneur en graisse, différents modes de cuisson.</i>	Facilité de préparation (3 points) Tous avantages cités dans le document (sain, régime alimentaire....) Accepter toutes réponses logiques

ANNEXE 4 (10 points)

PROMOTION (1 pt)

Du 25 au 30 Mai 2009 (1 point)

Épaule de veau (3points)

10 € le Kg (2 points) au lieu de ~~11,20~~ € le Kg
(1 point barrer le prix au Kg)
(2 points de propreté et décoration)

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :
1 h 30

Session
2009

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

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

N° Sujet : 08-84

Coefficient:
6

Folio
3 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 6 (5 points)

(1 point par réponse)

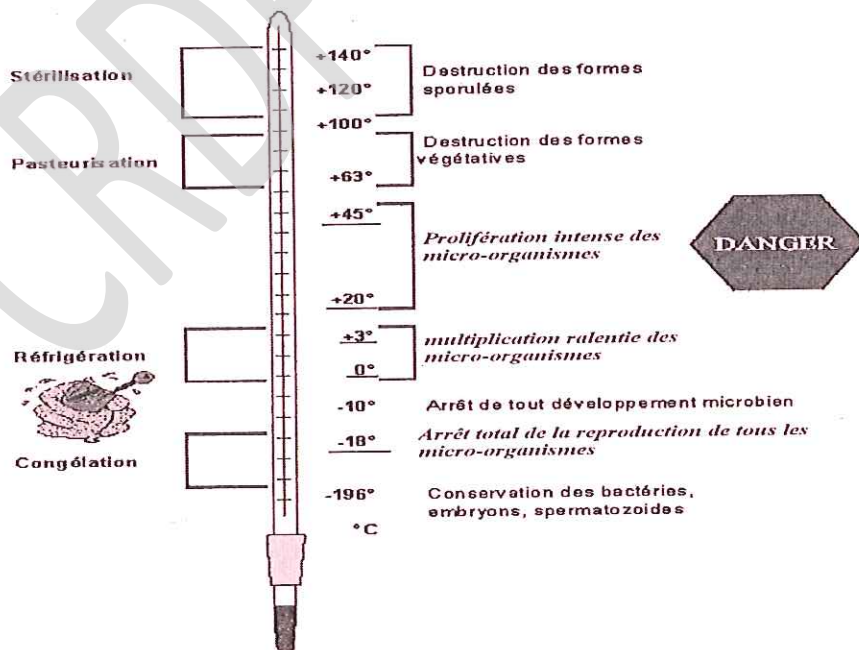
Situation	Comportement
Un employé laisse tomber un couteau sur le sol.	Laver le couteau avant de le réutiliser.
Vous serrez la main à un client que vous connaissez.	Se laver les mains avant de reprendre le travail.
Vous vous coupez légèrement au doigt.	Laver, désinfecter le doigt et y mettre un pansement étanche recouvert d'un gant ou arrêter de travailler
Vous aidez le livreur à porter un carton.	Se laver les mains avant de reprendre le travail de boucherie
Vous vous mouchez.	Se laver les mains après s'être mouché

ANNEXE 7 (12 points)

1. (3 points)

C'est le maintien à température constante de 0 à 4 degrés du produit après abattage jusqu'à sa consommation afin de garantir les qualités sanitaires, nutritionnelles et organoleptiques.

2. (6 points soit 2 par réponse)



C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

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 : 08-84

Coefficient:
6

Folio
5 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 9 (12 points)

(2 points par réponse)

Constituants alimentaires	Rôle dans l'organisme
- Protéines	Rôle -Bâtisseur : assure la fabrication des cellules et des hormones
- Lipides	- Énergie calorifique (chaleur)
- Le zinc	- Protège les cellules des radicaux libres et interviennent dans la synthèse des protéines
- Le fer	- Permet une bonne régulation sanguine
- Vitamines PP	- C'est un anti-anémique nécessaire à la croissance
- Vitamines B 12	- Indispensables aux globules rouges

ANNEXE 10 (8 points)

- (2 points)
Apporter des informations sur les caractéristiques du produit afin d'informer le consommateur et de valoriser la marchandise.
- (6 points) (1 pt par réponse)

Informations concernant l'étiquette	Inscriptions de la pièce de bœuf.
Dénomination de vente	Steak haché
La quantité	0,200 kg
La D.L.C. (date limite de consommation) ou date de péremption	06.06.09
Le nom et adresse du fabricant	Ets BOUCHIE 45 rue de la Marne Palaiseau
Numéro de lot	220000
Signe de qualité	Label Rouge

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ
Option A : Produits alimentaires

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2009

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

N° Sujet : 08-84

Coefficient:
6

Folio
7 / 7