

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

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 22 pages numérotées de 1/22 à 22/22.
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 2/22 du sujet
et les annexes à rendre (pages 13/22 à 22/22) 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 2009
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient: 6	Folio 1 / 22
			N° Sujet : 08-84	

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
2 / 22



Auchan Toulouse Blagnac

Vous êtes vendeur(se) au rayon Boucherie de l'hypermarché Auchan de Toulouse. En ce mois de mai, le chef du rayon veut réaliser une opération promotionnelle sur « le Veau de la Pentecôte ». Il vous demande pour cela de réaliser certaines opérations pour cette journée du 25 mai 2009.

PREMIÈRE PARTIE

Vous avez passé une commande le 22 mai 2009 auprès de votre fournisseur ESS Food pour préparer votre opération. Vous la recevez ce 25 mai 2009.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Vérifiez la livraison et notez les éventuelles anomalies sur l'**annexe 1** en vous aidant du bon de livraison (**document 1**) et du bon de commande (**document 2**).
- 2 - Indiquez la démarche à suivre après le constat des anomalies : complétez l'**annexe 1**.

Suite à la livraison du fournisseur ESS Food, votre chef de rayon vous remet le bon de réception rectifié établi par le magasin. Il vous demande de mettre à jour les fiches de stock.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Complétez les fiches de stock sur l'**annexe 2**. Vous vous aidez du bon de réception (**document 3**).

Votre chef de rayon vous remet de la documentation sur le veau afin de préparer l'opération « Veau de la Pentecôte ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Identifiez 3 caractéristiques de la viande de veau à l'aide du **document 4** et formulez 3 avantages pour le client : complétez l'**annexe 3**.

Cette opération aura lieu du 25 au 30 mai 2009 et portera sur l'épaule de veau. Ce morceau coûte habituellement 11,20 € le kilogramme et sera proposé aux clients au prix rond de 10 € le kilo.

TRAVAIL À FAIRE :

- 5 - Réalisez l'affiche promotionnelle sur l'**annexe 4**.

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
3 / 22

DEUXIÈME PARTIE

Votre chef de rayon est très exigeant sur l'hygiène du personnel, il vous demande de respecter le protocole du lavage des mains.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Complétez l'annexe 5 et justifiez le lavage des mains du milieu professionnel en utilisant le document 5.

Durant la matinée, vous êtes confronté à différentes situations.

TRAVAIL À FAIRE :

- 2 - Indiquez le comportement à adopter dans chacune des situations de l'annexe 6. Notez les réponses sur cette annexe.

Vous trouvez un morceau de viande emballé sur le plan de travail. D'après un employé, il serait resté plus de deux heures à température ambiante.

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Répondez aux questions de l'annexe 7 en utilisant le document 6.

Le chef de rayon vous demande d'utiliser un produit d'entretien pour nettoyer les plans de travail et le sol carrelé du rayon boucherie.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Répondez aux questions de l'annexe 8, en utilisant le document 7.

Le chef de rayon attire votre attention sur l'offre promotionnelle et vous demande de lire un article sur le veau.

TRAVAIL À FAIRE :

- 5 - À l'aide du document 4, complétez le tableau de l'annexe 9.

Le chef de rayon insiste sur l'étiquetage des produits et vous demande de décoder les informations y figurant.

TRAVAIL À FAIRE :

- 6 - Définissez le rôle d'une étiquette. Complétez l'annexe 10 à l'aide du document 8.

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 : 07-223

Coefficient:
6

Folio
4 / 22

DOCUMENT 1 : Bon de livraison

ESS FOOD 5 Rue St Joseph 13000 Marseille ☎ 04 34 65 78 90 ☎ 04 34 65 78 92 www.essfood.fr		Bon de livraison n° 75	
N° de la commande : 6435 Datée du : 22/ 05/ 09		Date : 25 / 05 / 2009 Véhicule : Frigorifique 6754 TN 13 Client : Auchan Adresse de livraison : Centre Commercial Blagnac Boulevard des Résistants 31327 Toulouse	
Référence	Désignation	U.C	Quantité
8875	Collier	5kg	3
8869	Filet	5kg	2
6789	Poitrine	5kg	3
7685	Epaule	5kg	4
6138	Jarret	5kg	4
6838	Flanchet	5kg	3
8765	Quasi	5kg	3
8850	Côtes secondes	5kg	5
6244	Côtes découvertes	5kg	5
6124	Longe	5kg	4
Réserves :		Date de livraison : 25/ 05/ 2009 Signature du réceptionnaire :	

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 5 / 22

DOCUMENT 2 : Bon de commande



AUCHAN TOULOUSE

CENTRE COMMERCIAL TOULOUSE BLAGNAC
Boulevard des Résistants 31327 TOULOUSE Cedex

Bon de Commande n° 6435

Date d'émission : 22/05/2009

Transmission : Télécopie

Fournisseur : code 2450

ESS.FOOD
5 Rue Saint Joseph
13000 Marseille

Référence	Désignation	Quantité
8869	Filet	10 Kg
6138	Jarret	15 Kg
8765	Quasi	15 Kg
8849	Côtes premières	25 Kg
8875	Collier	15 Kg
6789	Poitrine	15 Kg
6124	Longe	25 Kg
6838	Flanchet	15 Kg
7685	Épaule	20 Kg
6244	Côtes découvertes	20 Kg

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
6 / 22

DOCUMENT 3 : Bon de réception



AUCHAN TOULOUSE

CENTRE COMMERCIAL TOULOUSE BLAGNAC
Boulevard des Résistants 31327 TOULOUSE Cedex

Bon de réception n° 65

Date d'émission : 25/ 05/ 2009

Transmission : Télécopie

Fournisseur : code 2450

ESS.FOOD
5 Rue Saint Joseph
13000 Marseille

Référence	Désignation	Quantité
8869	Filet	10 Kg
6138	Jarret	15 Kg
8765	Quasi	15 Kg
8849	Côtes premières	25 Kg
8875	Collier	15 Kg
6789	Poitrine	15 Kg
6124	Longe	25 Kg
6838	Flanchet	15 Kg
7685	Épaule	20 Kg
6244	Côtes découvertes	20 Kg

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
7 / 22



Le veau, côté saveurs

côté nutrition

Naturellement tendre et goûteuse, la viande de veau est aussi très intéressante sur le plan nutritionnel. En effet, elle fournit à l'organisme un grand nombre de protéines. Riches en acides aminés essentiels, ces protéines sont importantes car elles apportent à notre organisme des éléments dont il a quotidiennement besoin et qu'il ne peut trouver que dans son alimentation.

L'autre point fort de la viande de veau réside dans sa faible teneur en graisses. Certains morceaux comme la noix, la sous-noix (rôti, escalope, blanquette) ou le jarret (osso buco, blanquette, rouelles) sont même très maigres (entre 2 et 5% de lipides). De plus, cette viande apporte d'autres éléments nécessaires à un bon équilibre alimentaire :

- du zinc, oligo-élément qui protège les cellules des radicaux libres et intervient dans la synthèse des protéines,
- du fer, qui joue un rôle essentiel pour une bonne régulation sanguine,
- de la vitamine B 12, indispensable aux globules rouges, et de la vitamine PP, un anti-anémique nécessaire à la croissance.

Les secrets d'une dégustation réussie

- Fraîche, la viande de veau se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur dans son papier d'emballage (2 à 4°C).
- Il faut sortir la viande du réfrigérateur 30min avant la cuisson pour qu'elle soit bien tendre.
- Pour garder son moelleux, elle doit être saisie à feu vif, puis cuite à feu doux juste le temps nécessaire pour la servir à point.
- Pour conserver sa couleur pâle naturelle, on peut citronner la viande avant de la faire cuire.
- La viande de veau est une viande jeune, elle rend un peu d'eau à la cuisson : c'est normal.
- Cuite au four en rôti, la viande de veau doit reposer une dizaine de minutes après la cuisson, enveloppée dans du papier d'aluminium, à l'entrée du four encore chaud. Ce temps de repos permet aux liquides contenus dans la viande de se répartir dans tout le morceau, garantissant ainsi une viande tendre et fondante.



Source : Mon Boucher, journal d'information des Artisans Bouchers, n°7 Printemps 2005

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

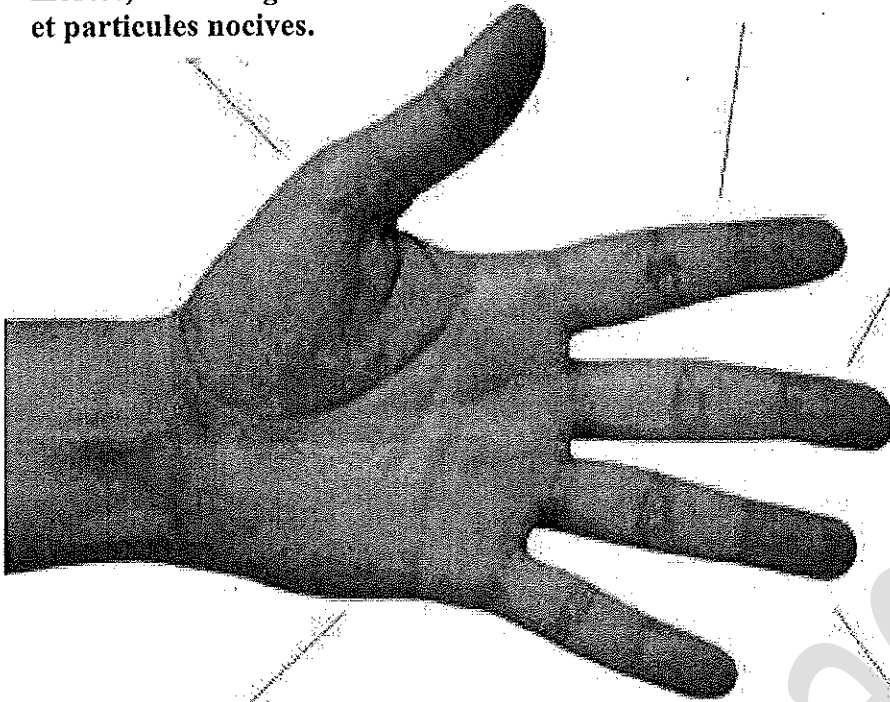
Coefficient:
6

Folio
8 / 22

DOCUMENT 5 : Le lavage professionnel des mains

Se frotter énergiquement les mains permet de supprimer les agents de contamination : peaux mortes, micro-organismes et particules nocives.

30 secondes : c'est la durée minimale recommandée pour chaque lavage des mains.



80 % des infections courantes se contractent et se propagent par les mains et peuvent être évitées par le seul lavage des mains avec du savon.

Les savons éliminent 40 à 50 % des micro-organismes présents sur la peau. Ils décrochent les micro-organismes, mais ne les détruisent pas.

Bien se rincer à l'eau claire élimine les résidus et les savons

Source : Internet

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

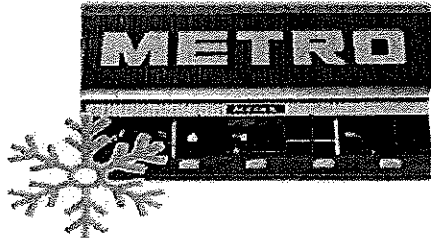
Folio
9 / 22

DOCUMENT 6 : La chaîne du froid chez Métro

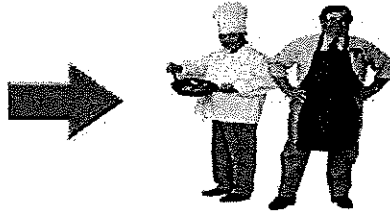


**La chaîne du froid:
nous y gagnons tous !**

De chez nous



jusque chez vous



METRO Solutions pour le transport des produits frais et des surgelés

Le Respect de la Chaîne du Froid

Le froid assure la bonne conservation des aliments en empêchant la prolifération des bactéries. Les produits doivent être conservés entre 0° et + 4°C. Cette température doit être respectée tout au long de la vie du produit, de sa fabrication à sa consommation.



Les acteurs de la chaîne du froid

La réglementation s'applique à tous les acteurs des différentes filières alimentaires et offre de sérieuses garanties du respect de la chaîne du froid : unités de production, transport en camions frigorifiques, stockage, rayons réfrigérés des magasins, réfrigérateurs des consommateurs. Le consommateur a aussi son rôle à jouer.

Limiter la rupture de la chaîne du froid

- Programmer ses courses dans le magasin en choisissant les produits frais en dernier.
- Utiliser un sac isotherme.
- Ne pas laisser les courses en attente dans le coffre de sa voiture.
- Ranger rapidement les achats dans son réfrigérateur...

Source : www.metro.fr

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
10 / 22

DOCUMENT 7 :

Notice du produit désinfectant présent dans la réserve du magasin :

Détergent Désinfectant Alimentaire

Nettoyage et désinfection, conforme à la législation en vigueur sur les produits de nettoyage du matériel se trouvant en contact avec des denrées alimentaires.

Composition :

Propionate d'ammoniums quaternaires, acétate de guanidinium, n-propanol, détergents, parfum.

Mode et doses d'emploi :

En centrale d'hygiène = 2 %

En utilisation manuelle et mécanique (autolaveuse, machine à pression...) = 20 cl/10L d'eau.

En pulvérisation : plus ou moins dilué selon le degré d'encrassement (1 à 5 volumes d'eau)

Éliminer les résidus, appliquer, laisser agir 5 minutes et frotter si nécessaire.

Lors des lessivages, travailler de bas en haut pour éviter les coulures.

Fort pouvoir dégraissant (pH 12) grâce à ses agents alcalins, tensio-actifs et séquestrants qui neutralisent le calcaire.

Propriétés microbiologiques :

Bactéricide (EN 1040 à 0,5%, NET 72-171-sp4 eau dure à 0,75%, NET 72-170-sp5 albumine + protéines 2%)

Fongicide (NET 72-201-sp4 à 1,5% , NET 1275 à 2%)

Actif sur les virus HIV-1, de l'hépatite B et Rotavirus.

Conditionnement :

Flacon de 750 ml

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

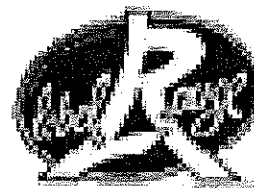
Folio
11 / 22

DOCUMENT 8 : Étiquette de Steak haché

Ets BOUCHIE
45 Rue de la
Marne
92150
PALAISEAU

STEAK HACHÉ 5 % M.G.

ORIGINE : France
ÉLABORÉ EN FRANCE



Préparé le : **25.05.2009** À conso. jusqu'au : **06.06.2009**

PRIX AU Kg

8.00 €

POIDS NET

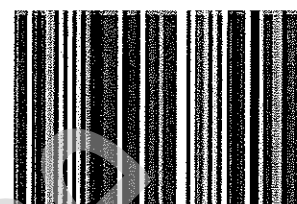
0.200 Kg

PRIX À PAYER

1.60 €

LOT : 220000

F
00 00000
CEE



3 0202022009553

CRDP d'Alsace

C.A.P.	Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	Durée :	Session
	Option A : Produits alimentaires	1 h 30	2009
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène		Coefficient:	Folio
N° Sujet : 08-84		6	12 / 22

L' ANONYMAT
RESERVE A

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 08-84

Folio 13 / 22

ANNEXE 1 (À rendre avec la copie)

Relevé des anomalies

Références	Désignations	Anomalies constatées

Démarche à suivre :

Que doit faire le réceptionnaire des marchandises lorsqu'il a vérifié la livraison et complété les réserves ?

.....

.....

.....

.....


Ne rien écrire


dans la partie barrée


08-84 - Folio 14 / 22


ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)


Les fiches de stock

 AUCHAN TOULOUSE Rayon Boucherie Date : 25.05.2009 Référence : 8849 Désignation : Côtes Premières		
Stock initial	Quantités reçues	Quantités en stock
6	25

 AUCHAN TOULOUSE Rayon Boucherie Date : 25.05.2009 Référence : 6244 Désignation : Côtes Découvertes		
Stock initial	Quantités reçues	Quantités en stock
4

 AUCHAN TOULOUSE Rayon Boucherie Date : 25.05.2009 Référence : 6138 Désignation : Jarret		
Stock initial	Quantités reçues	Quantités en stock
10

 AUCHAN TOULOUSE Rayon Boucherie Date : 25.05.2009 Référence : 7685 Désignation : Épaule		
Stock initial	Quantités reçues	Quantités en stock
30

 AUCHAN TOULOUSE Rayon Boucherie Date : 25.05.2009 Référence : 6789 Désignation : Poitrine		
Stock initial	Quantités reçues	Quantités en stock
9

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 15 / 22

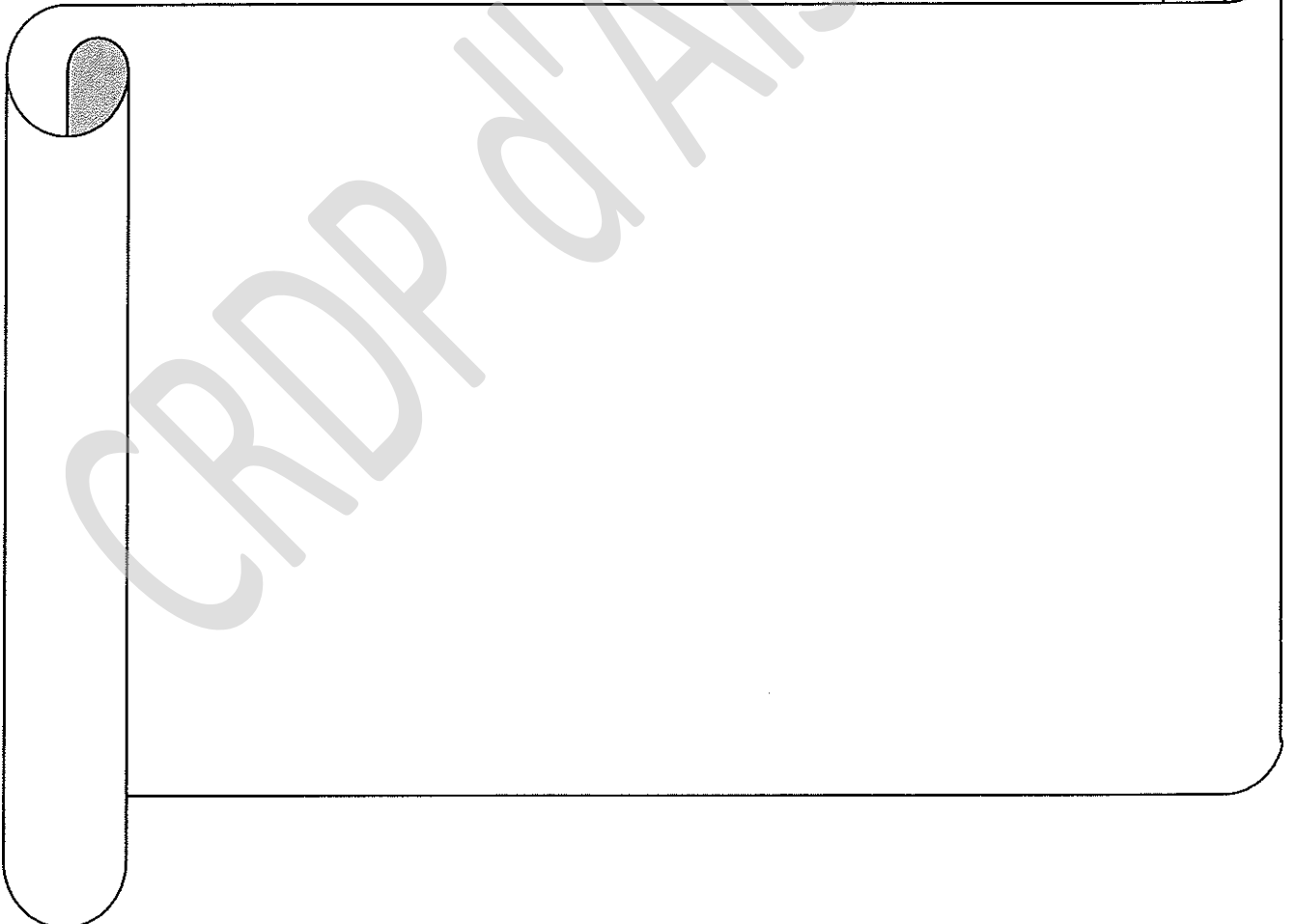
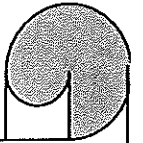
ANNEXE 3 (À rendre avec la copie)

L'argumentation de vente

Les Caractéristiques du veau	Les avantages pour le client
-	
-	
-	

ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)

Affiche promotionnelle



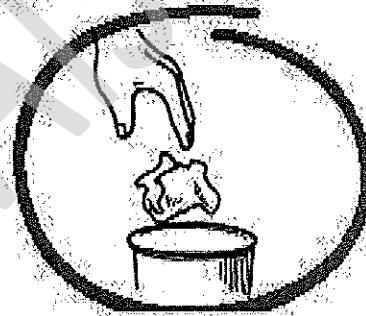
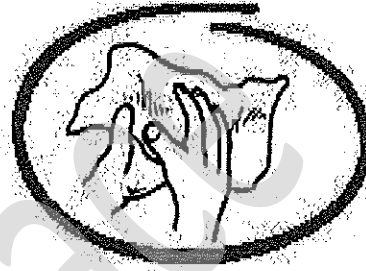
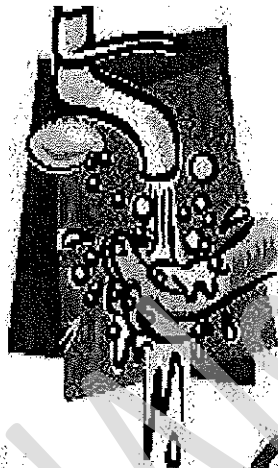
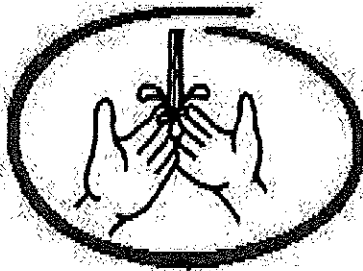
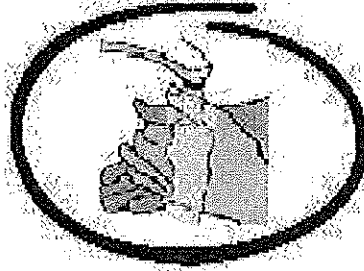
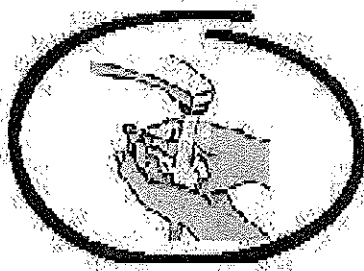
Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 16 / 22

ANNEXE 5 (À rendre avec la copie)

Indiquez l'intitulé de chaque étape représentée ci-dessous et justifiez le lavage des mains dans le milieu professionnel, à l'aide du document 5.



Justification :

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 17 / 22

ANNEXE 6 (À rendre avec la copie)

Indiquez, dans le tableau, pour chaque situation donnée, le comportement d'hygiène à adopter.

Situation	Comportement
Un employé laisse tomber un couteau sur le sol.	
Vous serrez la main à un client que vous connaissez.	
Vous vous coupez légèrement au doigt.	
Vous aidez le livreur à porter un carton.	
Vous vous mouchez.	

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 18 / 22

ANNEXE 7 (À rendre avec la copie) La chaîne du froid

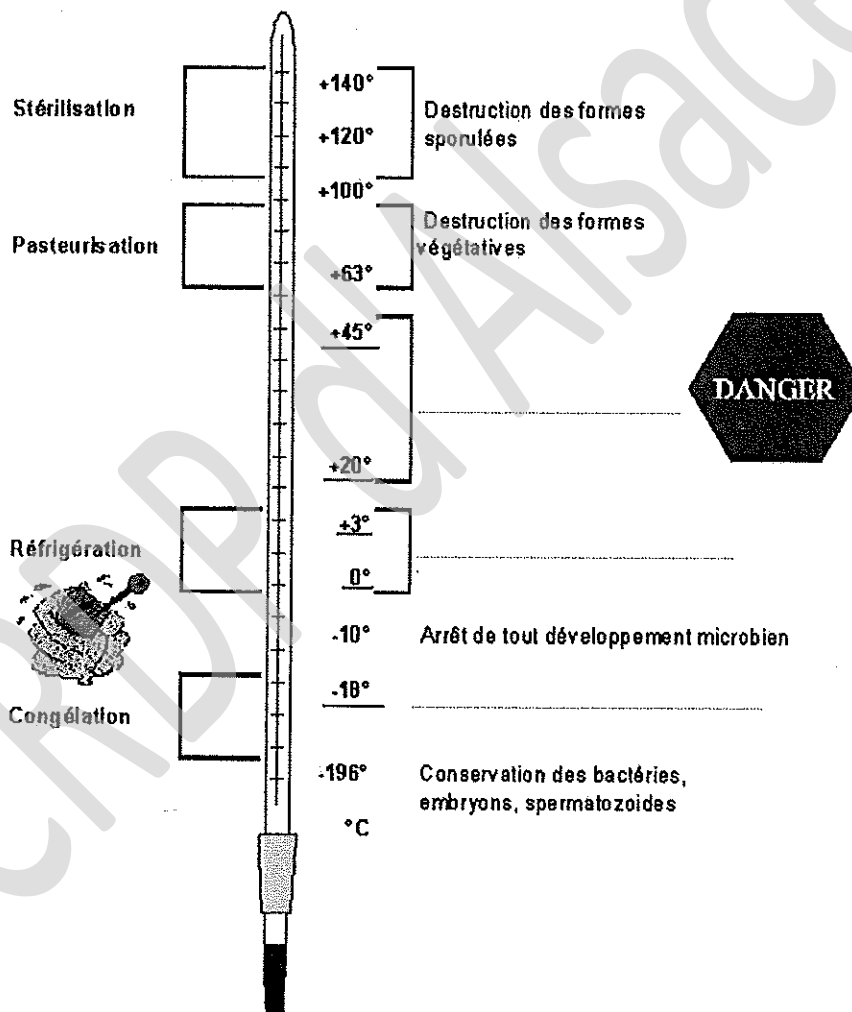
1. Expliquez le principe de la chaîne du froid à l'aide du document 6.

.....

.....

2. Indiquez sur le thermomètre pour chaque valeur de température soulignée, l'effet sur la reproduction des micro-organismes parmi ces trois propositions suivantes :

- *Multiplication ralentie des micro-organismes*
- *Prolifération intense des micro-organismes*
- *Arrêt total de la reproduction de tous les micro-organismes*



Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 19 / 22

3. Cochez la démarche à effectuer sur le morceau de viande emballé que vous avez trouvé sur le plan de travail.

le jeter

réduire son prix et le remettre en vente

Justifiez votre réponse :

.....
.....

ANNEXE 8 (À rendre avec la copie)

1. À l'aide du **document 7**, précisez si le rayon boucherie a le droit d'utiliser ce produit pour nettoyer les plans de travail et le sol carrelé. Justifiez votre réponse.

.....

Justification :

.....

.....

2. Définissez les termes suivants :

Bactéricide :

.....

Désinfectant :

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 20 / 22

- 3 Nommez les quatre paramètres ou facteurs qui interviennent dans les opérations de nettoyage et de désinfection.

Paramètre n°1 :

.....

Paramètre n°2 :

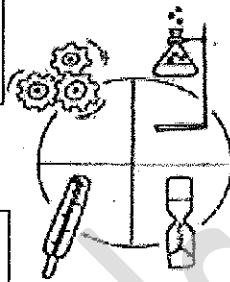
.....

Paramètre n°3 :

.....

Paramètre n°4 :

.....



4. Expliquez pourquoi l'un des paramètres ne peut être supprimé ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 21 / 22

ANNEXE 9 (À rendre avec la copie)
Les constituants alimentaires de la viande de veau

À l'aide du **document 4** et de vos connaissances, complétez le tableau ci-dessous :

Constituants alimentaires	Rôle dans l'organisme
-	Rôle -Bâtitteur : assure la fabrication des cellules et des hormones
-	- Énergie calorifique (chaleur)
-	- Protège les cellules des radicaux libres et intervient dans la synthèse des protéines
-	- Permet une bonne régulation sanguine
-	- C'est un anti-anémique nécessaire à la croissance
-	- Indispensables aux globules rouges

Ne rien écrire

dans la partie barrée

08-84 - Folio 22 / 22

ANNEXE 10 (À rendre avec la copie)

1. Donnez le rôle d'une étiquette alimentaire :

.....
.....

2. À partir du **document 8**, complétez le tableau ci-dessous de l'étiquetage d'une pièce de bœuf.

Informations concernant l'étiquette	Inscriptions de la pièce de bœuf.
Dénomination de vente
.....	0,200 kg
.....	06.06.2009
.....	Ets BOUCHIE 45 rue de la Marne Palaiseau
Numéro de lot
Signe de qualité