



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 2010

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.

A l'issue de l'épreuve, joindre à la copie d'examen la page 2/18 du sujet
et les annexes à rendre (pages 11/18 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 2010
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient: 6	Folio 1 / 18
			N° Sujet : 10-17	

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 : 2010.

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 : 2010

N° de sujet 10-17

Folio 2 / 18

Première partie

COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	ANNEXES	PAGES	BARÈME
C 1.1.1 Aider à la réception des produits et à la vérification des produits	- Contrôler une livraison et relever les anomalies	1	11	/ 16 points
C 2.2.4 Participer aux commandes de renouvellement	- Compléter le cadencier	2	11	/ 10 points
C 2.2.3 Mettre les produits en valeur	- Participer à la mise en place d'une action promotionnelle	3	12	/ 8,5 points
C 2.1.3 Relever les caractéristiques des produits, les relier aux arguments de vente	- Relever des caractéristiques et dégager les avantages correspondants	4	13	/ 10 points
C 2.2.1 Étiqueter, tenir à jour la signalétique	- Calculer le prix de vente	5	13	/ 8 points
	- Réaliser l'affiche promotionnelle	6	14	/ 7,5 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	15	/ 8 points
		8	16	/ 12 points
C 0.3 Mettre en œuvre les procédures de réception spécifiques aux produits alimentaires	- Énumérer trois contrôles qualitatifs - Retrouver des critères de fraîcheur	9	17	/ 18 points
C 0.4 Veiller à l'état de conservation des produits alimentaires	- Analyser la chaîne du froid - Ranger des produits	10	18	/ 22 points
TOTAL				/ 60 points

TOTAL GÉNÉRAL
..... / 120 points

La truite

Vous êtes employé(e) dans la poissonnerie « La truite » située 45, rue Émile Zola 59000 Lille. Ce magasin est spécialisé dans la vente de produits de la mer. Le magasin dispose d'un rayon traditionnel et d'un rayon libre service de produits élaborés.

Ce jeudi 3 Juin 2010, votre responsable, M. Bar, vous confie différentes tâches.

PREMIÈRE PARTIE

M. Bar vous demande de l'aider à la réception de poissons, livrés ce jour en provenance du grossiste « la bonne pêche ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Effectuez le contrôle quantitatif de la livraison à partir du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**document 2**). Pour cela, vous complétez le tableau d'anomalies de livraison (**annexe 1**).

Votre responsable tient un cadencier qui lui permet de gérer ses commandes. Il vous demande de le compléter suite à la livraison du grossiste « la bonne pêche ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 2 - Calculez les ventes de la semaine 23 en vous aidant du bon de commande (**document 1**) et du bon de livraison (**document 2**), pour cela complétez **l'annexe 2**.
- 3 - Reportez les quantités commandées et les quantités livrées de la semaine 24 sur **l'annexe 2**.

M. Bar désire promouvoir les poissons issus de l'aquaculture. Il décide d'organiser une semaine de découverte du 7 juin au 12 juin 2010. Durant cette période, le turbot sera mis en valeur. La clientèle pourra déguster un plat à base de turbot et bénéficiera d'une réduction de prix.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Cochez, sur **l'annexe 3**, le matériel et les ingrédients nécessaires à la préparation de la dégustation grâce à la recette présentée dans les **documents 3 et 4**.
- 5 - Recherchez dans le **document 5**, deux caractéristiques du turbot issu de l'aquaculture. Proposez les 2 avantages client correspondants. Complétez **l'annexe 4**.
- 6 - Calculez le prix promotionnel du turbot (**annexe 5**), sachant que le prix habituel est de 16,50 euros le kg et que la réduction sera de 25 %.
- 7 - Créez l'affiche promotionnelle (**annexe 6**) en respectant les consignes de votre tuteur (**document 6**).

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
3 / 18

DEUXIÈME PARTIE

La grippe A étant très contagieuse, M. Bar met à votre disposition un gel antiseptique pour les mains et désire tester vos connaissances en matière d'hygiène.

TRAVAIL À FAIRE :

- 1 - Testez vos connaissances concernant la grippe A en complétant, à l'aide du **document 7**, l'**annexe 7**.
- 2 - Étudiez le poste de lavage des mains et l'étiquette du gel antiseptique, à l'aide du **document 8**. Complétez l'**annexe 8**.

M. Bar vous demande de l'aider à la réception de poissons, livrés ce jour en provenance du grossiste « la bonne pêche ».

TRAVAIL À FAIRE :

- 3 - Effectuez, à l'aide du **document 9** le contrôle qualitatif des différents produits réceptionnés (**document 2**). Complétez l'**annexe 9**.

Vous devez ranger le plus rapidement possible ces différents produits afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4 - Rangez ces produits. Complétez l'**annexe 10**.

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
4 / 18

DOCUMENT 1 : Bon de Commande



45, rue Émile Zola
59000 LILLE
Tel : 03 20 76 98 00

BON DE COMMANDE
N° 355

Date : 29 mai 2010

Délai de livraison : 4 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port

« La bonne pêche »
5 Rue du port
62200 BOULOGNE SUR MER
Tél. : 03 21 54 67 00

Référence	Désignation	Unité de commande	Quantité
7654	Filet de sole tropicale surgelé	1 kg	15
5432	Perche du Nil surgelée	1 kg	20
2443	Moules en conserve	250 g	17
4242	Truite entière	La pièce	50
4657	Turbot	La pièce	25
4322	Aile de raie surgelée	1 kg	15
2489	Saumon entier	La pièce	4
9764	Maquereau entier	La pièce	12

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
5 / 18

DOCUMENT 2 : Bon de Livraison

La bonne pêche
5 rue du port
62 200 BOULOGNE SUR MER
Tél. : 03 21 54 67 00

Bon de livraison N° 655

Délai de livraison : 4 jours
Conditions de paiement : 30 jours fin de mois
Transport : Franco de port

« La truite »
45, rue Émile Zola
59000 LILLE
Tel : 03 20 76 98 00

Date de commande : 29 mai 2010

Date de livraison : 3 juin 2010

Référence	Désignation	Unité de commande	Quantité
7654	Filet de sole tropicale surgelé	1 kg	15
5432	Perche du Nil surgelée	1 kg	15
2443	Moules en conserve	250 g	17
4242	Truite entière	La pièce	50
4657	Turbot	La pièce	20
4322	Aile de raie surgelée	1 kg	15
9764	Maquereau entier	La pièce	12
6010	Bar	La pièce	10

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
6 / 18

DOCUMENT 3 : La recette du turbot

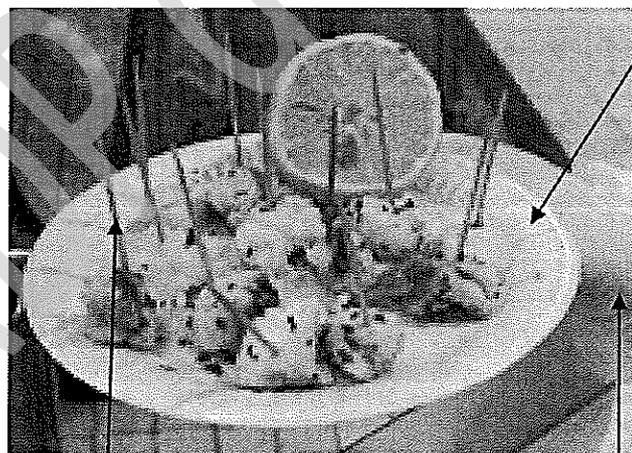
Ingrédients : filets de turbot,
moutarde forte,
tomates
chapelure,
vin blanc,
fumet de poisson
feuilles de basilic,
sel, poivre.

Mode opératoire : Préchauffez le four.
Salez, poivrez, puis tartinez chaque filet de poisson avec la moutarde.
Pelez, épépinez, coupez en petits dés les tomates.
Beurrez largement un plat allant au four.
Alignez soigneusement les filets.
Recouvrez avec les dés de tomate puis saupoudrez de chapelure.
Mouillez à mi-hauteur de vin blanc et de fumet.

Enfournez 15 minutes environ à 210° (th 7).

Décorez avec les feuilles de basilic.

DOCUMENT 4 : Présentation de l'assiette de dégustation



Assiette

Cure dent

Serviette en papier

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
7 / 18

DOCUMENT 5 : Le turbot issu de l'aquaculture*

Le turbot est un poisson riche en protéines (16 g pour 100 g) de bonne qualité. Il peut donc remplacer la viande dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Il vous apporte également de l'énergie grâce aux vitamines contenues dans sa chair.

Poisson maigre, les graisses fournies par le turbot sont peu importantes (6 g de lipides pour 100 g) et bénéfiques pour votre santé, car il s'agit essentiellement d'acides gras mono-insaturés. Le turbot est donc un aliment qui se digère très bien.

Le turbot est un poisson rare et pourtant très recherché pour la finesse de sa chair, et pour ses qualités nutritionnelles. Cette rareté confrontée à une demande importante explique le prix élevé du turbot.

Les avantages des poissons de l'aquaculture :

Tout au long de l'année, les poissons de l'aquaculture arrivent chez le poissonnier au plus tard trois jours après le jour de pêche, ce qui font d'eux les poissons les plus frais du marché. La traçabilité permet de prouver l'extrême fraîcheur.

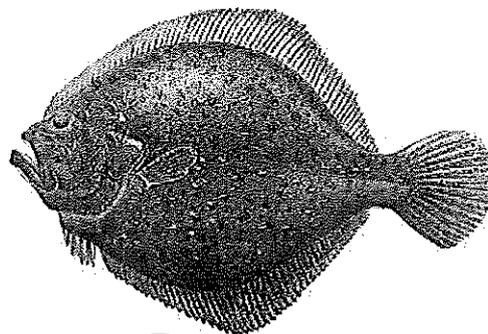
Toutes les qualités gustatives et nutritionnelles sont donc préservées et leur chair n'en est que plus moelleuse, fondante et savoureuse.

La sécurité alimentaire est garantie par une alimentation saine.

Le prix de vente des poissons issus de l'aquaculture est moins élevé que les poissons sauvages.

Source : <http://www.rayonpoisson-aquaculture.com>

**Aquaculture : Élevage ou culture de poissons, de crustacés, de coquillages ou de plantes dans des bassins, des enclos ou d'autres formes de milieux fermés, en eau douce ou dans l'eau de mer, permettant la récolte directe du produit.*



DOCUMENT 6 : Les consignes de M. Bar

N'oubliez pas les mentions obligatoires, notamment pour les poissons issus de l'aquaculture, la mention « élevé en France »

Date de la promotion : du 7 juin au 12 juin 2010
Réduction de 25 %

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
8 / 18

DOCUMENT 7 : Grippe A

Qu'est ce que la grippe A ? La grippe A/H1N1 est une infection humaine causée par un virus grippal qui touche habituellement les porcs. Mais il ne s'agit pas d'une grippe porcine.

Comment se propage la grippe A ? Par voie aérienne : dissémination dans l'air par la toux, les postillons, les éternuements. Par contact physique entre deux personnes : le simple fait de se serrer la main suffit. Par le contact avec des objets contaminés : poignée de portes, clavier d'ordinateur, chasse d'eau, télécommandes, téléphone, etc. ...

Extrait LA VOIX DU NORD du 10 septembre 2009

DOCUMENT 8 : Gel hydroalcoolique

Flacons pompe gel antiseptique spécial grippe A / H1N1



Actif sur le virus de la grippe H1N1.

Conforme CE et aux normes :

virucide : EN 14476 (H1N1)

bactéricide : EN 1040, EN 1500, NF T 72-170

fongicide : EN 1275

Gel hydroalcoolique pour l'antisepsie et la décontamination à sec des mains.

Efficace sur le virus H1N1 en 30 secondes.

Fait partie de la liste positive de juin 2009 des désinfectants rubrique E3 de la SFHH (Société Française d'Hygiène Hospitalière).

Évaporation rapide, ne colle pas. Laisse une agréable sensation de fraîcheur. Non parfumé.

Flacon facilement transportable.

www.solostocks.fr

C.A.P.

Spécialité : **EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ**

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
9 / 18

DOCUMENT 9 : Signes de fraîcheur du poisson

- **L'odeur** : en aucun cas le poisson ne doit avoir une odeur nauséabonde et encore moins une odeur d'ammoniac (sauf la raie dont c'est l'odeur naturelle). Frais, il laisse émaner une légère odeur de mer et d'algues.
- **L'aspect global** : sans tâches et sans lésions, le poisson doit être brillant et légèrement humide, recouvert d'un fin mucus transparent. Si sa peau est jaunâtre et si le mucus est épais ou sanguinolent, le poisson n'est pas frais. L'anus doit être hermétiquement fermé. Enfin, il doit être assez raide : si vous le tenez par la tête, son corps reste bien horizontal. Un poisson pas frais est mou et s'affaisse.
- **L'œil** doit être clair, vif et brillant. Rond et légèrement proéminent, il occupe toute l'orbite. Fuyez des pupilles noires et opaques.
- Soulevez **les ouïes** (fentes à la base de la tête) ; en dessous, les **branchies** doivent être de couleur rouge clair ou rose, humides et brillantes, mais pas visqueuses ni tachetées. C'est un très bon critère de fraîcheur, facile à vérifier.
- **Les écailles** sont, soit très adhérentes, soit complètement inexistantes dans le cas de poissons qui nagent en bancs (harengs, maquereaux...)
- **La chair** doit être ferme et élastique au toucher. Après une légère pression du doigt, elle reprend sa forme immédiatement. Si votre empreinte reste marquée, le poisson n'est pas frais. Concernant les filets, elle doit être de couleur blanc nacré, ferme également, bien qu'il soit plus difficile d'en juger. On doit apercevoir une légère coloration rosée à l'emplacement de la colonne vertébrale.

www.linternaute.com

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

Durée :
1 h 30

Session
2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
10 / 18

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 : 2010

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 : 2010

N° de sujet 10-17

Folio 11 / 18

ANNEXE 1 (À rendre avec la copie)**Tableau des anomalies**

Références	Désignations	Anomalies constatées

ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)**Extrait du cadencier**

Fournisseur : « La bonne pêche » 62 200 BOULOGNE SUR MER												
Désignation	Semaine 22 Du 17 mai au 23 mai				Semaine 23 Du 24 mai au 30 mai				Semaine 24 Du 31 mai au 6 juin			
	S	C	L	V	S	C	L	V	S	C	L	V
	5432 Perche du Nil surgelée	20	25	25	15	30	20	18	12
4657 Turbot	12	15	15	15	12	15	15	7	
4242 Truite entière	14	60	60	50	24	60	60	15	

S : Stock en début de période

L : Quantité livrée

C : Quantité commandée

V : Vente de la semaine

Le cadencier est tenu en unités de vente consommateur.

Présentez le détail des calculs de la perche du Nil

Ventes de la semaine 23 :

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 12 / 18

ANNEXE 3 (À rendre avec la copie)

Liste du matériel et des ingrédients

Matériels		Ingrédients	
Spatule en bois	<input type="checkbox"/>	Tomate	<input type="checkbox"/>
Cuillère en bois	<input type="checkbox"/>	Pomme de terre	<input type="checkbox"/>
Couteaux	<input type="checkbox"/>	Turbot	<input type="checkbox"/>
Fourchette	<input type="checkbox"/>	Vin blanc	<input type="checkbox"/>
Petite cuillère	<input type="checkbox"/>	Vin rouge	<input type="checkbox"/>
Cuillère à soupe	<input type="checkbox"/>	Oignon	<input type="checkbox"/>
Cocotte minute	<input type="checkbox"/>	Ail	<input type="checkbox"/>
Cocotte	<input type="checkbox"/>	Échalote	<input type="checkbox"/>
Casserole	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>
Plat four	<input type="checkbox"/>	Ketchup	<input type="checkbox"/>
Plaque de cuisson	<input type="checkbox"/>	Sel	<input type="checkbox"/>
Four	<input type="checkbox"/>	Poivre	<input type="checkbox"/>
Four à micro-onde	<input type="checkbox"/>	Muscade	<input type="checkbox"/>
Serviette en papier	<input type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>
Cure dent	<input type="checkbox"/>	Fumet de poisson	<input type="checkbox"/>
Assiette en carton	<input type="checkbox"/>	Persil	<input type="checkbox"/>
Autre à préciser :	<input type="checkbox"/>	Basilic	<input type="checkbox"/>
		Coriandre	<input type="checkbox"/>
		Chapelure	<input type="checkbox"/>
		Huile	<input type="checkbox"/>
		Beurre	<input type="checkbox"/>
		Citron	<input type="checkbox"/>
		Autre à préciser :	<input type="checkbox"/>

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 13 / 18

ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)

Caractéristiques et avantages

Caractéristiques	Avantages client

ANNEXE 5 (À rendre avec la copie)

Calcul du prix promotionnel

Prix actuel	Remise	Montant de la remise	Prix promotionnel
16,50 €	25 %		
Détail des calculs * :			

* arrondir votre calcul à deux chiffres après la virgule.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 14 / 18

ANNEXE 6 (À rendre avec la copie)

Affiche promotionnelle



Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 15 / 18

ANNEXE 7 (À rendre avec la copie)

La grippe A

1. Indiquez à quelle famille appartient le micro-organisme responsable de la grippe A.

.....

2. Relevez les trois modes de transmission possibles de la grippe A et citez une règle d'hygiène à respecter pour limiter la contamination.

Mode de transmission	Règle d'hygiène
.....
.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 16 / 18

ANNEXE 8 (À rendre avec la copie)

L'hygiène des mains

1. Indiquez les caractéristiques de chaque élément d'un poste de lavage des mains réglementaire

Éléments du poste de lavage des mains	Caractéristiques
Commande d'arrivée d'eau
Distributeur de savon
Poste de séchage des mains
Poubelle

2. Définissez les termes suivants :

Fongicide :

Bactéricide :

3. Indiquez si ce gel est efficace pour lutter contre le micro-organisme responsable de la grippe A. Justifiez votre réponse.

.....
.....

4. Relevez le temps minimum du lavage des mains pour que ce produit soit efficace.

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 17 / 18

ANNEXE 9 (À rendre avec la copie)

Les contrôles qualitatifs du poisson

1. Énumérez 3 contrôles qualitatifs que vous devez effectuer à la réception de la livraison.

.....

.....

.....

2. Placez, à l'aide du document 9, dans chacun des cadres ci-dessous, les indices de fraîcheur indiqués dans la liste suivante.

Légèrement humide, adhérentes, de mer et d'algues, rouge clair ou rose, ferme, recouvert d'un mucus transparent, vif, brillant, élastique, humides et brillantes, brillante, légèrement proéminent

Œil
.....
.....
.....

Odeur
.....
.....
.....

Branchies
.....
.....
.....

Peau
.....
.....
.....

Écailles
.....
.....
.....

Chair
.....
.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

10-17 - Folio 18 / 18

ANNEXE 10 (À rendre avec la copie)

Le rangement à la livraison

1. Définissez la chaîne du froid

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

2. Rangez les produits du document 2 à bonne température en complétant le plan ci-dessous.

Température ambiante	Chambre froide positive : +2°C
Température ambiante (non alimentaire)	Chambre froide négative : -18°C

3. Indiquez l'influence de ces différentes températures sur le développement microbien.

Température ambiante :

Froid positif : +2°C :

Froid négatif : -18°C :

4. Citez une précaution à respecter pour le stockage des conserves.

.....

5. Les conserves ont une DLUO*. Indiquez la signification de ce sigle.

D L U O

* DDM : Date de Durabilité Minimale selon la directive 2000/13/CE.