



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	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

C.A.P.

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

CORRIGÉ

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
1 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 1 (16 points)

1 point par référence et par désignation, 2 points par anomalie

Références	Désignations	Anomalies
5432	Perche du Nil	Quantité commandée 20, quantité livrée 15, donc manque 5 kg
4657	Turbot	Quantité commandée 25, quantité livrée 20, donc manque 5 turbots
2489	Saumon entier	Quantité commandée 4, quantité livrée 0, donc manque 4 saumons
6010	Bar	Quantité commandée 0, quantité livrée 10, rendus au livreur

ANNEXE 2 (10 points)

1 point par bonne réponse, 1 point pour le détail des calculs

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	36	12	20	15	
4657 Turbot	12	15	15	15	12	15	15	20	7	25	20	
4242 Truite entière	14	60	60	50	24	60	60	69	15	50	50	

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 : $30+18=48$

$48-12=36$

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :

Session

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

1 h 30

2010

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
2 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 3 (8,5 points)

0,5 point par bonne réponse

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

Accepter toute réponse logique

C.A.P.	Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ	CORRIGÉ	Durée : 1 h 30	Session 2010
	Option A : Produits alimentaires	Code Spécialité :		
Épreuve : EP2 – Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène			Coefficient: 6	Folio 3 / 7
			N° Sujet : 10-17	

CORRIGÉ

ANNEXE 4 (10 points)

2,5 points par caractéristique, 2,5 points par avantage

Caractéristiques	Avantages client
<i>Poisson riche en protéines</i>	<i>Remplace la viande dans le cadre d'une alimentation équilibrée</i>
<i>Poisson qui arrive chez le poissonnier au plus tard 3 jours après le jour de pêche</i>	<i>Extrême fraîcheur, garantit une chair moelleuse, fondante et savoureuse</i>

Accepter toute réponse logique

ANNEXE 5 (8 points)

3 points pour le montant de la remise, 3 points pour le prix et 2 points pour le détail des calculs

Prix actuel	remise	Montant de la remise	Prix promotionnel
16,50 €	25 %	4,13	12,37
Détail des calculs : $(16,50 \times 25) : 100 = 4,13$ $16,50 - 4,13 = 12,37 \text{ euros}$			

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

Durée :
1 h 30

Session
2010

Option A : Produits alimentaires

Code Spécialité :

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

N° Sujet : 10-17

Coefficient:
6

Folio
4 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 6 (7,5 points)

1 point par information et 1,5 pour la propreté et la lisibilité



PROMOTION (1 point)

Turbot (1 point)



(1 point)

12,37 euros au lieu de 16,50 euros

(1 point) (1 point)

Offre valable du 7 juin au 12 juin 2010 (1 point)



C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

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 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 7 (8 points)

1. 2 points
virus

2. 6 points : 6 x 1 pt

Mode de transmission	Règle d'hygiène
<i>Par voie aérienne</i>	<i>Port d'un masque</i>
<i>Par contact physique</i>	<i>Lavage des mains</i>
<i>Par contact avec des objets contaminés</i>	<i>Bio nettoyage des objets</i>

ANNEXE 8 (12 points)

1. 4 points : 4 x 1 pt

Éléments du poste de lavage des mains	Caractéristiques
Commande d'arrivée d'eau	<i>Non manuelle (au pied, au genou, automatique ...)</i>
Distributeur de savon	<i>Savon liquide antiseptique</i>
Poste de séchage des mains	<i>Serviettes à usage unique</i>
Poubelle	<i>Non manuelle (à pédale)</i>

2. 4 points : 2 x 2 pts

Fongicide : *qui tue les champignons microscopiques*

Bactéricide : *qui tue les bactéries*

3. 3 points : 1pt + 2 pts

Oui car il est virucide (efficace sur le virus H1N1)

4. 1 point

30 secondes

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

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 / 7

CORRIGÉ

ANNEXE 9 (18 points)

1. 6 points : 3 x 2 pts

Température du camion, propreté du camion, tenue du livreur, intégrité des conditionnements, dates de péremption... (toute réponse cohérente est acceptée)

2. 12 points : 12 x 1 pt

Œil
Vif, brillant, légèrement proéminent

Odeur
De mer et d'algues

Branchies
Rouge clair ou rose, humides et brillantes

Peau
Brillante, légèrement humide, recouvert d'un mucus transparent

Ecailles
adhérentes

Chair
Ferme, élastique

ANNEXE 10 (22 points)

1. 6 points

C'est le maintien de l'aliment à la température adéquate depuis sa fabrication jusqu'à sa vente (ou consommation)

2. 8 points :

Température ambiante Moules en conserve (2 pts)	Chambre froide positive : +2°C Truite entière Turbot (3 pts) Maquereau entier
Température ambiante (non alimentaire)	Chambre froide négative : -18°C Filet de sole tropicale surgelée Perche du Nil surgelée (3 pts) Aile de raie surgelée

3. 6 points : 3 x 2 pts

Température ambiante : multiplication importante des micro-organismes

Froid positif : +2°C : ralentissement de la multiplication des micro-organismes

Froid négatif : -18°C : arrêt de la multiplication des micro-organismes

4. 1 point

À l'abri de l'humidité

5. 1 point

Date limite d'utilisation optimale

C.A.P.

Spécialité : EMPLOYÉ DE VENTE SPÉCIALISÉ

CORRIGÉ

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 / 7